
Quaglie all'uva

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Solitamente il consumo dell'uva in cucina, oltre che per preparare succhi, sciroppi e marmellate è indicato nelle ricette, dove viene suggerito l'uso di quella "passita". L'uva passa o uvetta, come viene altrimenti indicata, ha le stesse proprietà dell'uva fresca ma con un maggiore potere calorico, tanto che in cucina, nella preparazione di creme o torte, può sostituire lo zucchero. L'uva, però, potrebbe essere anche impiegata, come avveniva soprattutto in passato, per dare un simpatico tocco ad alcune pietanze salate a base di riso oppure nei piatti con prevalenza di carni bianche. In questo caso ho proposto una ricetta con le quaglie, ma la stessa potrebbe essere realizzata con la carne di maiale o di pollo. Il singolare gusto agrodolce degli acini di uva, infatti, contribuirà ad eliminare il sapore forte delle quaglie, producendo un risultato sorprendente. **INGREDIENTI** (per 4 persone) Per le quaglie: 8 quaglie, 1 bicchiere di vino bianco secco, 2 spicchi di aglio, rosmarino, salvia, 1 cipolla dolce, bacche di ginepro, 150 grammi di pancetta dolce, q.b. di sale e di pepe, 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 15 acini d'uva bianca, 15 acini di uva nera. Per la presentazione: 2 cespi di radicchio di Treviso, qualche acino d'uva bianca e nera, alcune bacche di ginepro. **PREPARAZIONE** Fiammeggiare le quaglie per eliminare eventuali piumette e, dopo averle sciacquate sotto un abbondante getto d'acqua, salarle e peparle sia internamente che esternamente. Farcirle con un trito che avrete ottenuto frullando due spicchi di aglio, mezza cipolla dolce, il rosmarino, la salvia, la pancetta e delle bacche di ginepro schiacciate. Far appassire la cipolla in poco olio extravergine d'oliva, ed unirvi le quaglie ripiene, aggiungere il vino, alzare la fiamma per farlo evaporare, quindi coprire e continuare la cottura a fuoco lento girando delicatamente le quaglie ed aggiungendo, se necessario altro vino bianco o del brodo vegetale. A cottura quasi ultimata, aggiungere gli acini d'uva, privati della pelle o tagliati a metà per far uscire i succhi ed eliminare i vinaccioli. Cuocere per altri 5-10 minuti a fuoco moderato per far insaporire le quaglie con l'uva. **PRESENTAZIONE** Servire su un letto di foglie di radicchio di Treviso appena cotto ai ferri. Decorare con qualche acino di uva bianca e nera ed alcune bacche di ginepro. Cristina Orlandi cristina.orlandi@cosacucino.it