

**Omaggio al fritto:
quaglia e peperoni
friggitelli sapore antico
Spirito Contadino**

ANTONIO DANISE



Antonio Danise



Omaggio al fritto: quaglia e peperoni friggitelli sapore antico Spirito Contadino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400 g quaglia intera • **100 g peperoni friggitelli sapore antico Spirito Contadino** • 50 g riso verde vietnamita
• 100 g blu di bufala • 200 g olio di semi di arachidi
• 150 g patate • 200 g pane grattugiato • 1 uovo • 50 g farina
• 500 g latte • 30 g burro • 30 g farina • 1 g pepe nero
• 20 g sale fino

PROCEDIMENTO:

Portare a bollore il latte ed aggiungerlo gradualmente al roux realizzato con il burro e la farina, aggiungere il sale ed il pepe ed infine il blu di bufala tagliato in piccoli pezzi. Frullare la preparazione ottenuta fino ad ottenere una salsa liscia, lucida e priva di grumi. Disossare la quaglia e con la coscia realizzare una polpetta che sarà ricostruita sull'osso di quaglia. Panare la polpetta con farina, uova ed il riso verde vietnamita. Friggere nell'olio di semi di arachidi. Bollire le patate e realizzare una crocchetta, panarla con farina, uova e pane grattugiato e friggerla. Friggere in olio anche i peperoni friggitelli sapore antico Spirito Contadino, salarli e peparli. Impiattare e guarnire con la salsa al blu di bufala.

ANTONIO DANISE