

LUCA PENNICA per Spirito Contadino

CHEF
II
Spirito

QUAGLIA ARROSTO
CON FUNGHI CARDONCELLI E CARCIOFI,
MARASCIUOLO E QUENELLE DI PATATE

LUCA PENNICA





**QUAGLIA ARROSTO CON FUNGHI CARDONCELLI E CARCIOFI,
MARASCIUOLO E QUENELLE DI PATATE**

INGREDIENTI:

una quaglia - funghi cardoncelli, marasciuoli, spicchi di carciofi
Spirito Contadino - 2 patate - una noce di burro- 200 gr di parmigiano
- noce moscata - rosmarino - olio evo

PROCEDIMENTO:

cuocere le patate in acqua bollente, schiacciarle ed aggiungere una noce di burro, il parmigiano e la noce moscata. Disossare la quaglia e cuocerla in padella con un rametto di rosmarino e un filo d'olio. In un'altra padella saltare i funghi, i marasciuoli e i carciofi. Impiattare con una quenelle di patate, i funghi, i carciofi, i marasciuoli e al centro la quaglia con la sua salsa.

LUCA PENNICA