NIDO DI QUAGLIA DELLA MALGA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 rotolo di pasta fillo
- 4 quaglie
- 350g Funghi Trifolati della Malga
- q.b. Selvaggina Classica - Preparato di Spezie
- q.b. mirtilli freschi
- q.b. vino Porto

PROCEDIMENTO

- Tagliare la pasta fillo a striscioline sottili e disporre su un foglio di carta forno.
- Cuocere a 200 gradi per circa 10 minuti. Sezionare la quaglia ricavando petto e cosciotto e insaporire con la miscela selvaggina classica.
- Cuocere in padella per circa 15 minuti, successivamente bagnare con il Porto e proseguire la cottura per altrettanti minuti.
- Nel frattempo, scaldare in padella i funghi della malga aggiungendo i mirtilli.
- Disporre al centro del piatto il nido di pasta fillo, i funghi della malga e i mirtilli, e infine la quaglia con la sua riduzione.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Funghi Trifolati della Malga



Selvaggina Classica - Preparato di Spezie