

# SFORMATI DI QUAGLIE AL BACON CON CREMA VERDE DI ASPARAGI

**IO** *"sai ho appena letto di un contest che ha come giudice Sadler.. sai quello chef di cui ho tanti libri.."*

**LUI** *"su cos'è??"*

**IO** *"quaglia e asparagi!"*

.....mi guarda e non dice niente.....

**LA MENTE DI LUI** *"maiale, pollo, tacchino, vitello, manzo = commestibile.."*

*quaglia... quaglia.. non identificato"*

**LUI** *"io ti chiudo il blog"*

AH AH AH... ma naturalmente io devo provare.. non ho mai mangiato le quaglie.. mi dicono siano buone quindi.. pensa, pensa..

La difficoltà maggiore è stata proprio trovarle queste quaglie ma alla fine eccole tra le mie manine e ora vi cucino!!!

p.s. alla fine gli è piaciuto!!!



**SFORMATI DI QUAGLIE AL BACON  
CON CREMA VERDE DI ASPARAGI**

*per due persone*

4 quaglie

1/2 limone

1 cucchiaino di vino bianco

12 fette di bacon affumicato

20 gr di pinoli

pepe rosa

sale di cervia al limone e menta

olio extravergine d'oliva

40-50 gr di punte di asparagi

per la salsa

1 tuorlo sodo

10 gr di prezzemolo

1 fetta di pan carrè

1/2 spicchio aglio

100 gr di gambi di asparagi

1 cucchiaino di aceto di vino bianco

30 gr di olio extravergine d'oliva

Disossate le quaglie e riducete la carne ad una dadolata, mettetela in una ciotola con il succo di mezzo limone, il vino bianco, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale di cervia al limone e menta, pepe rosa macinato, lasciate marinare in frigorifero per un'ora.

Nel frattempo lessate gli asparagi scolateli e prelevate le punte.

Ammollate il pan carrè con l'aceto e acqua. Frullate assieme i gambi degli asparagi il tuorlo sodo, il prezzemolo, l'aglio, il pan carrè ben strizzato e l'olio extravergine d'oliva, regolate di sale e pepe.

Lasciate scolare bene la carne, tostate i pinoli.

Foderate delle terrine monoporzione con le fette di bacon sul fondo mettete un cucchiaino di carne, una parte dei pinoli poi mettete uno strato di punte di asparagi e continuate ad alternare gli strati fino a riempire le terrine, richiudete le fette di bacon sopra, mantenete qualche punta di asparago per le decorazioni. Cuocete in forno a 180° per 30 minuti coperto con alluminio, gli ultimi 10 minuti togliete l'alluminio. Estraeate gli sformatini dalle terrine e rimettete in forno

sotto il grill per qualche minuto in modo da rosolare il bacon.

Servite gli sformatini con una quenelle di salsa verde e patate arrosto.