

## QUAGLIA CON FOIE GRAS, ASPARAGI E UOVA DI QUAGLIA

### Ingredienti:

- 4 n. quaglie disossate

### Per la farcia:

- 500 g petto di pollo  
 - 1 n. albume  
 - 5 g sale  
 - 100 g panna fresca  
 - q.b. sale e pepe  
 - 10 g Cognac

### Per finire la farcia:

- 30 g scalogne tritate  
 - 30 g sedano a brunoise  
 - 30 g carote a brunoise  
 - 30 g zucchine a brunoise  
 - 20 g burro  
 - 1/2 spicchio aglio  
 - 8 g porcini secchi  
 - 5 g crostini di pane  
 - 200 g farcia di pollo

### Per il foie gras:

- 4 n. pezzi di foie gras da 15 grammi  
 - q.b. foglie di spinaci sbollentate  
 - 12 n. uova di quaglie  
 - 12 n. punte di asparagi verdi  
 - q.b. fondo di pollo



### Preparazione:

#### Per la farcia:

- passare i petti di pollo a tritacarne e condire con panna, sale, pepe, albume e Cognac
- congelare per almeno 12 ore in un contenitore del Pacojet
- coprire la farcia fino al bordo con panna fresca e passare due volte al Pacojet
- setacciare la farcia e condire se biso gno con sale e pepe

#### Per finire la farcia:

- rosolare le verdure in burro e aggiungere i porcini tritati
- mischiare il tutto con la farcia e aggiungere i crostini
- avvolgere il foie gras nelle foglie degli spinaci

#### Per finire le quaglie:

- aprire le quaglie disossate
- condire con sale e pepe
- stendere la farcia e mettere il fegato al centro
- chiudere le quaglie e legarli con aiuto di carta alluminio
- condire con sale e pepe e rosolare le quaglie sulla pelle
- aggiungere un pezzettino di burro e finire la cottura al forno a 180 °C per 10 minuti
- sbollentare gli asparagi e sbollentare le uova in acqua con aceto tipo poche