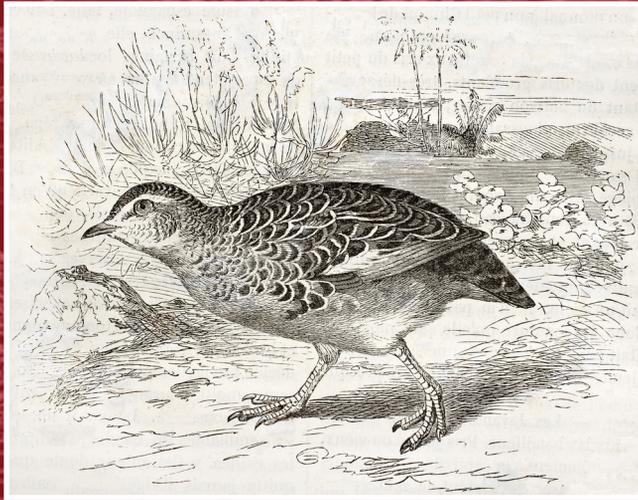




# Disciplinare della “QUAGLIA ARROSTO De. Co.” tipica di Guidizzolo - Mn



Disciplinare della  
“QUAGLIA ARROSTO De. Co.”  
tipica di Guidizzolo - Mn



Approvato dalla Giunta Comunale di Guidizzolo  
nel mese di marzo 2015.

ISCRITTO NEL REGISTRO DELLE De. Co. al n° 1

## DISCIPLINARE DELLA QUAGLIA ARROSTO

Anche se oggi, il “passo” delle quaglie a Guidizzolo si è ridotto a pochi esemplari, rimane invariata la tradizione di consumare le sue carni per la loro bontà e leggerezza. La quaglia si presta alla cottura al forno, ripiena e arrosto, ha un elevato contenuto proteico (25%) e un basso tenore in grasso (6,5%), è ben digeribile, ricca di proteine, molto nutriente ed è particolarmente indicata durante la convalescenza. Ha pochissimo colesterolo, mentre i glucidi sono assenti.

Sono vendute già spellate e pulite, è bene controllare che la pelle sia di colore rosa chiaro, tesa, asciutta e priva di umidità.

I cuochi guidizzolesi, guidati da una consolidata esperienza, sanno individuare il prodotto d'eccellenza.

## RICETTA TRADIZIONALE

- Una quaglia da 200 g circa
- 70/80 g pesto di suino delle Colline Moreniche
- 100 g pancetta fresca (tagliata a dadini)
- 60/70 g pancetta fresca tagliata a fette, spessore 2 mm c.a.
- 2/3 g di sale
- 15 g burro
- 25/30 cc olio di semi
- 40 cc vino bianco delle Colline Moreniche
- Pepe macinato (un pizzico)
- Un pizzico di spezie varie:  
chiodi di garofano, cannella, noce moscata, coriandolo, anice stellato (in commercio esistono confezioni già preparate con tutti questi ingredienti macinati e pronti all'uso)

È ammesso aggiungere, a piacere, salvia, rosmarino e alloro.





Pulire la quaglia privandola delle interiora e togliere bene la peluria rimasta.



Lavare con acqua corrente fredda.



Asciugare bene usando un canovaccio.

## RICETTA TRADIZIONALE



Prendere il pesto e riempire la quaglia.



Avvolgerla con la fetta di pancetta e fermarla con uno stuzzicadenti.



Disporre la quaglia in una teglia da forno, aggiungere la pancetta tagliata a dadini, il burro, sale e pepe, un pizzico di spezie e l'olio.



Infornare a 200°. Durante la cottura girarla (almeno due volte) e bagnarla col vino bianco fino a quando sarà ben rosolata, per un'ora circa.

*Per meglio gustare la fragranza di questo piatto, servire ben caldo con polenta fresca e accompagnato da un vino rosso corposo.*



