

Quaglie alla griglia con radicchio e uva

Un secondo piatto dal sapore rustico e di sicuro effetto scenografico: l'accostamento dei colori dell'autunno, rosso, verde e marrone, in un mix che stupirà qualsiasi palato.

Chef: Carlo Cracco

Per: **4 persone**

Tempo preparazione: **45 minuti**

Cottura: **12 minuti**

INGREDIENTI



4 Quaglie fresche di taglia piccola
4 Radicchio di Treviso (il cuore)
½ Grappolo di uva nera
16 Acini di uva bianca
16 Acini di uva rosa
Olio extravergine d'oliva
Sale

PREPARAZIONE

1. Dividere ogni singola quaglia a metà facendo ben attenzione a non staccare mai il petto dalla coscia.
2. Cuocere alla griglia per circa 8 minuti girando una sola volta.
3. Tagliare il radicchio a quarti e cuocerlo alla griglia.
4. Condire il radicchio e le quaglie con olio e sale (preferibilmente sale di Maldon).
5. Pelare gli acini di uva rosa e bianca, privarli dei semi e unirli al radicchio.
6. Frullare l'uva nera. Una volta ottenuto il succo, passare al colino e far ridurre a fuoco lento con poco olio in modo da ottenere una salsa (da tenere a parte).
7. Disporre su un piatto di portata il radicchio e gli acini d'uva sopra cui verranno poi disposte le quaglie.
8. Finire il piatto con il succo d'uva ridotto a un filo d'olio d'oliva extravergine.