

Ingredienti:

- 8 quaglie
- 100 gr. di mortadella
- 2 cucchiai di pane grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo
- sale e pepe
- 1 uovo

Preparazione:

Tritare la mortadella con l'aglio e il prezzemolo, aggiungere sale e pepe, il pane grattugiato e l'uovo.

Con questo amalgama riempire le quaglie, passarle in forno caldo a 180° per circa mezz'ora.