Alessandro Borghese Kitchen Sound: coniglio alla cerianasca. VIDEO

borghese-11-0dfb1d39

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

CONIGLIO ALLA CERIANASCA

COSTO: medio
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: bas

Ingredienti per 4 persone:
1 Coniglio
½l Vino rosso
½l Brodo di carne
100gr Olive taggiasche
1 Cipolla
2 Spicchi d’ Aglio
1 Rametto di Rosmarino
1 Rametto di Maggiorana
4 Foglie di salvia
q.b. Timo
50gr Pinoli
q.b. Olio evo
q.b. Sale e pepe nero

Preparazione:
Preparare un bouquet di timo, salvia, maggiorana e rosmarino. Tagliare in pezzi il coniglio lasciando da parte, rognoni e fegato. Scaldare l'olio in un tegame capiente con aglio e cipolla tritata e metterli a rosolare il coniglio con le sue interiora e le erbe aromatiche. Aggiustare di sale e pepe e continuare la cottura per qualche minuto. Dopo 10 min levare le erbe aromatiche. Sfumare con il vino rosso e fai cuocere per altri 20 minuti, versare un mestolo di brodo per evitare che la carne si attacchi al fondo. Aggiungere i pinoli e le olive taggiasche e lascia il coniglio sulla fiamma viva ancora per 10 minuti. Per assicurarsi che sia tenero e cotto al punto giusto, controllare che la carne si stacchi facilmente dall'osso. Morbido e profumato, il coniglio alla cerianasca è pronto per essere impiattato.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno