Alessandro Borghese Kitchen Sound: coniglio d'estate (chef Tomei) VIDEO

borghese-8-5afa060a

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

CHEF: TOMEI

CONIGLIO D’ESTATE

COSTO: medio
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:
1 Sella di coniglio
200gr Friggitelli
200gr Pomodorini
200gr Fragole
q.b. Olio extra vergine
2 Spicchi d’aglio
1 Mazzo di salvia
4 Foglie di alloro
1 Mazzo di rosmarino
500gr Vino bianco
q.b. Sale
q.b. Aceto

Preparazione:
Marinare per due ore il coniglio nel vino bianco con uno spicchio d’aglio e qualche ramo di rosmarino.
Una volta superata la fase di marinatura porre il coniglio su un letto di rosmarino, salvia e alloro in una pentola, lasciare cuocere a fuoco vivace e spennellare di tanto in tanto con la sua marinatura utilizzando un rametto di rosmarino. Nel frattempo friggere I pomodori e I friggitelli in olio extra vergine d’oliva, insaporendo con uno spicchio d’aglio.
Dedicare ai friggitelli una frittura più lunga rispetto a quella dei pomodori e nel frattempo tagliare le fragole ponendole in una bowl.
Scolare I pomodorini e tagliarli a pezzetti, unendoli poi alle fragole; ripetere il passaggio anche con I friggitelli.
Condire l’insalata con aceto, sale e un cucchiaio di olio utilizzato per la frittura.
Una volta terminata la cottura del coniglio, porzionarlo su un tagliere regolandolo di sale. Servire adagiando il coniglio sulla sua insalatina.

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