

Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo

Instagram Logo

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 cucchiaino 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.

