CONEJO ASADO CON OLIVAS TAGGIASCA SIN HUESO, ALCAPARRAS Y PATATAS

Chef: Gianluca Galliera

Ingredientes Menù

1000 g Patate pronte al naturale - Z62
100 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
20 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Alcaparras en aceite de oliva virgen extra) - XG7
20 g Superbrodo manzo «Casamia» (Caldo extra de buey) - BA0
400 g Olive taggiasche denocciolate (Aceitunas «Taggiasca» sin hueso) - XL1

Ingredientes

1500 g conejo troceado
600 g cebolla
4 dientes de ajo
c. s. romero
300 g vino blanco
1000 g agua
2 g pimienta
1000 g patatas

Preparación

Para 6 Personas

En una cacerola ancha de paredes altas dorar la cebolla cortada a trozos grandes con aceite de oliva virgen extra y los dientes de ajo chafados. Incorporar el conejo troceado junto al romero y dorar la carne a fuego alto. Rociar con vino blanco y dejar evaporar. Añadir las olivas Taggiasca sin hueso y las alcaparras, tapar la cacerola y cocer a fuego suave. Continuar la cocción añadiendo gradualmente el preparado de caldo casamia y agua. Pasada media hora desde el inicio de la cocción añadir las patatas frescas cortadas a gajos. El conejo estará listo en unos 45-50 minutos. Servir con hierbas aromáticas frescas como decoración.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)