CONIGLIO ALLE OLIVE PICCANTINE



Ingredienti Menù

300 g Tris di olive piccantine - UO1

q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

q.b. Aglio

q.b. Rosmarino

q.b. Timo fresco

q.b. Vino bianco

2 kg Coniglio

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il Brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Tagliare in pezzi il coniglio, lavarlo ed asciugarlo. In una casseruola scaldare un poco d'Olio extravergine di oliva e farvi rosolare l'aglio. Aggiungere il coniglio, il timo, il rosmarino e lasciar cuocere finchè la carne avrà eliminato la propria acqua. Non appena i pezzi di coniglio prenderanno colore, bagnare con il vino bianco e far evaporare. A questo punto incorporare le Olive piccantine, aggiustare di sale e pepe e diluire con un poco di Brodo. Cuocere a fuoco moderato per circa 90 minuti, avendo cura di rigirare di tanto in tanto i pezzi di carne. Appena cotto servire con le Olive e il timo fresco.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)