CONIGLIO ARROSTO CON OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE, CAPPERI E PATATE



Ingredienti Menù

1000 g Patate pronte al naturale - Z62
100 g Olio extravergine di oliva - EK5
20 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
20 g Superbrodo manzo “Casamia” - BA0
400 g Olive taggiasche denocciolate - XL1

Ingredienti

1500 g Coniglio a pezzi
600 g Cipolla
4 spicchi Aglio
q.b. Rosmarino
300 g Vino bianco
1000 ml Acqua
2 g Pepe

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone
Rosolare la cipolla tagliata grossolanamente e gli spicchi d'aglio in una casseruola con Olio extra vergine di oliva. Unire il coniglio a pezzi insieme al rosmarino e rosolare la carne a fiamma viva. Bagnare con vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere le Olive taggiasche denocciolate ed i Capperini; cuocere a fiamma dolce comprendo con un coperchio. Continuare la cottura aggiungendo gradatamente il Superbrodo manzo Casamia ed acqua. Dopo 30 minuti da inizio cottura aggiungere le Patate tagliate a spicchi. Il coniglio cuoce in circa 45-50 minuti. Servire decorando con erbe aromatiche fresche.

© 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)