CONIGLIO CON GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO E CIPOLLINE CARAMELLATE



Ingredienti Menù

1 confezione Cipolline all’aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1
50 g. Glassa all’Aceto Balsamico di Modena IGP - D20
q.b. Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato - EJ6
q.b. Grancuoco granulare - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

2 rametti Rosmarino
3 spicchi Aglio
2 Cipolle dorate
100 ml. Vino bianco
1500 g. Coniglio
100 ml. Panna
10 g Zucchero

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone
Suddividere il coniglio in pezzi e lavarlo in abbondante acqua corrente fredda. Nel frattempo preparare il Brodo con il Gran Cuoco granulare Menù. In una casseruola scaldare un poco d'Olio extravergine di oliva e farvi soffriggere la cipolla dorata tagliata a pezzetti insieme al rosmarino e agli spicchi d'aglio precedentemente schiacciati, in modo da ottenere un condimento profumato. Insaporire la carne di coniglio con il Sale alle erbe quindi rosolarla leggermente nell'Olio aromatico. Successivamente bagnare con abbondante vino bianco e lasciare evaporare. Cuocere il coniglio incorporando a poco a poco il Brodo evitando di far asciugare la carne durante la cottura. Lasciare sul fuoco per circa un'ora. A questo punto trasferire i pezzi di coniglio su di un piatto, poi restringere a fiamma moderata il fondo di cottura e filtrarlo; unire al sugo un poco di panna liquida fresca e la Glassa all'aceto balsamico ottenendo una crema omogenea. Sistemare il coniglio nella salsa ottenuta e glassarlo. A questo punto in una padella glassare le Cipolline insieme all'Aceto balsamico Riserva Speciale e a un poco di zucchero. Servire la carne accompagnata dalle Cipolline e completando con altra Glassa all'aceto balsamico.

© 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)