

CONIGLIO RIPIENO



Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Disossare il coniglio ed insaporirlo all'interno con un velo di Crema di Rosmarino. Preparare il ripieno mescolando la carne macinata con i Fiocchi, il Pane grattugiato, il Soffritto pronto ben scolato, l'uovo pastorizzato, l'aglio tritato, il Parmigiano grattugiato ed il Sale alle erbe. Inserire il ripieno al centro del coniglio disossato per poi arrotolarlo. Bardare con pancetta fresca e legare con la rete, inserendo qualche rametto di rosmarino fresco.

Consigli del macellaio: Cuocere in forno a 180° C per 45 minuti circa.

Ingredienti Menù

20 g Crema di Rosmarino - KU7
25 g Fiocchi - PC0
420 g Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K
q.b. Pane grattugiato senza glutine - 7028
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredienti

1 spicchio Aglio
50 g. Parmigiano Reggiano
50 ml Uovo pastorizzato
300 g Pancetta fresca stesa
300 g Macinato di Maiale
1500 g Coniglio