

CONIGLIO



ROLATA DI CONIGLIO

I nostri conigli sono a crescita lenta dalle carni sode e saporite, grazie ad un'alimentazione naturale. Carne di coniglio con prosciutto cotto ed erbe aromatiche.

Cottura: si consiglia di rosolare il prodotto per alcuni minuti al fine di ottenere una doratura ottimale a fiamma moderatamente alta per circa 4-5 minuti, sfumare con vino bianco o brodo, coprire il tegame e cuocere per circa 75 minuti a fuoco lento.

CONIGLIO ARROSTO

Cottura: in padella con un filo d'olio, una noce di burro, aglio e alloro, fare imbiondire in burro e porvi la carne, farlo rosolare per alcuni minuti a fiamma vivace.

Quando la carne è ben dorata, aggiungere un po' di vino bianco e cuocere per circa 75-90 minuti.

CONIGLIO ALLA PANNA

Rosolate a fuoco vivo in casseruola con un po' di burro un coniglio tagliato a pezzi, aggiungete un po' di cipollina e un po' di farina bianca, mescolate bene e coprite con brodo, quindi unite un mazzetto d'erbe aromatiche e sale.

Terminate di cuocere a fuoco lento, un quarto d'ora prima di servire, togliere il mazzetto ed aggiungere un po' di panna ed una tritatina di prezzemolo. Tempo di cottura 75 minuti.

CONIGLIO OTRE

Pulite e svuotate il coniglio, riempitelo di salsiccia ed aggiungete un po' di timo ed alloro, cucite il ventre, salate e pepate, ponete il coniglio in un tegame imepato, fate cuocere a fuoco lento, bagnando di tanto in tanto con un po' di vino bianco secco. Cuocete per circa 75 minuti e servite con polenta.

CONIGLIO IN UMIDO

Cottura: far rosolare la carne con olio a fiamma vivace per alcuni minuti insieme alle verdure (cipolla, sedano, carota).

A rosolatura ultimata quando la carne ha un bel colore dorato, aggiungere un po' di vino, brodo e pomodori e cuocere per circa 75 -90 minuti.

