

“Braciolette di Coniglio alla Genovese”

Tipologia piatto: Secondo piatto

Tempi di preparazione: Circa 95 minuti

Tipo piatto: Piano 25 cm

Ingredienti per 4 persone:

Per le braciolette di coniglio:

- 10 o 12 fettine di carne di coniglio (da 100/120 g ciascuna)
- 150 ml olio extravergine d'oliva
- 150 g pecorino
- 50 gr pinoli
- 50 gr uvetta (ammorbidita per circa 15 minuti in acqua tiepida e poi asciugata)
- 3 steli d'aglio fresco
- prezzemolo q.b.
- sale e pepe q. b.

Per il sugo alla genovese:

- 500 g cipolle bianche
- 100 ml olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaio di strutto



Gennaro Esposito - ristorante “La Torre del Saracino” - Vico Equense (NA) * * Michelin

Preparazione

Per le braciolette di coniglio:

Formare degli involtini farciti con pinoli, uvetta, foglie di prezzemolo, pecorino, aglio fresco, sale e pepe. Legare con spago e rosolare in padella con un filo d'olio extravergine di oliva per 10 minuti.

Per la genovese:

In una pentola alta aggiungere 100 ml di olio extravergine di oliva, lo strutto ed infine le cipolle. Far appassire le cipolle ed unire le braciolette di coniglio. Coprire e continuare a cuocere per circa 60 minuti.

Composizione del piatto

Per completare il piatto:

Scaloppare le braciolette e disporle al centro del piatto. Aggiungere la salsa alla genovese.

