



CUCINA CON NOI!

Lombetto di coniglio arrostito al rosmarino con cipolline borettane, uvetta e pinoli

INGREDIENTI

4 lombetti di coniglio

rosmarino tritato q.b.

1 spicchio d'aglio

brodo di carne

240 g di Cipolline borettane Orogel

10 cl di aceto bianco

20 g di uvetta passita

20 g di pinoli

olio extravergine d'oliva

sale

pepe



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Arrostire in padella i lombetti di coniglio passati nel rosmarino con olio, aglio, sale e pepe. A cottura ultimata tenere in caldo.
- 2** A parte saltare in padella le cipolline ancora surgelate con olio, sale, pepe e a rosolatura avvenuta aggiungere i pinoli, l'uvetta e sfumare con l'aceto; portare a cottura con un mestolo di brodo di carne e un fiocco di burro.
- 3** Scaloppare il lombetto di coniglio, deglassare la padella di cottura con un po' di brodo e ridurre sul fuoco. Disporre nel centro del piatto le cipolline borettane, il lombetto di coniglio e bagnare con la salsa di cottura.

