

Lombatine di coniglio



Creatività e Talento
Di
Liliana Cacchioni

La delicatezza di una carne bianca e leggera si presta a molte preparazioni, molte identiche a quelle del pollo e dell'agnello, ci stanno bene le erbe aromatiche, il pezzo migliore è sicuramente il lombo....e accostato al gusto dolciastro e delicato dei Carciofi.....ne fanno un piatto raffinato.

Per 4 persone:

600 gr di Coniglio, olio, aglio, rosmarino, sale, 1 bicchiere di vino bianco.

8 Carciofi, prezzemolo, aglio, olio, sale e pepe.

Dal macellaio vi farete preparare un lombo di coniglio, semi tagliato in modo da rimanere intero,

tra un taglio e l'altro infilerete qualche ciuffo di rosmarino e aglio, dopo aver salato mettere in un tegame anti aderente con olio, con coperchio cuocere a fuoco moderato, a metà cottura girare dall' altro lato.

Quando entrambi i lati sono coloriti aggiungere un bicchiere di vino e far evaporare.

Dopo aver pulito e tagliato a spicchi i carciofi, scaldate in una padella olio piuttosto abbondante, aggiungete i carciofi, salateli e pepateli e copriteli con un trito di prezzemolo ed aglio,

lasciate cuocere coperto a fuoco basso, in caso si asciugassero troppo bagnateli con poca acqua , mescolando di tanto in tanto.

Vino consigliato:

Novello Rubino Frascati.

