



RICETTA: TONNO DI CONIGLIO ALL'OLIO D'OLIVA E SALVIA



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio già pulito
- olio extravergine BERTOLLI GENTILE q.b.
- 2,5 l di brodo vegetale
- 3 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di salvia
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Porta a ebollizione il brodo e lessa il coniglio per 45 minuti (1). Sgocciolalo, fallo intiepidire, stacca la polpa dalle ossa (2) e taglia le parti più grandi a filetti (3).



Sbuccia l'aglio e affettalo (4), lava le foglie di salvia. Ungi una terrina con 2 cucchiari d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE, unisci qualche fetta di aglio e qualche foglia di salvia (5). Distribuisci sopra uno strato di coniglio (6).



Sala, aggiungi una spolverata di pepe (7) e premi bene la carne in modo da non lasciare spazi vuoti (8). Ripeti le stesse operazioni fino a esaurire l'aglio, la salvia e la polpa di coniglio, tenendo per la parte superiore i filetti migliori (9).



Irrora la preparazione con olio extravergine BERTOLLI GENTILE (10), copri con una pellicola (11) e lascia riposare per 8-10 ore in un luogo fresco, aggiungendo altro olio ogni volta che il precedente viene assorbito (12), quindi servi.