

CORDONI

al ragù di coniglio



RICETTA ITALIA



autrice

Concettina Di Lodovico

INGREDIENTI PER 3 PERSONE



preparazione
120 minuti



difficoltà
media



Stagionalità
autunno / inverno

1 busta **Cordon di frate**

100g **olio e.v.o.**

1 coscia **coniglio**

qb **sedano, cipolla, peperone, rosmarino**

100g **radicchio** (tagliato a listelli)

1/2 bicchiere **vino bianco**

1/2 bicchiere **acqua**

N.10 **pomodori pachino** (tagliati a tocchetti)

qb **sale, pepe**

PREPARAZIONE DEL CONIGLIO

✓ Salare il **coniglio** e metterlo a cuocere in un tegame o al forno con l'**acqua**, il **vino**, l'**olio e.v.o.** e tutti gli **aromi**

PREPARAZIONE DELLA SALSA

✓ A cottura avvenuta filtrarne l'**olio e.v.o.** aggiungendoci i **pomodori pachino** ed un pezzo di **peperone**. Cuocere il tutto a fuoco deciso per circa **15 minuti**

✓ Spolare il **coniglio**, macinarlo ed aggiungerlo alla precedente salsa

PREPARAZIONE DELLA PASTA

✓ Lessare la pasta in acqua salata per **3 minuti** circa e scolarla

✓ Mantecare la pasta nella salsa, se necessario aggiungere un mestolo di acqua di cottura



MUGNAIA

ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette