



# RICETTE TRADIZIONALI PIEMONTESE

RICETTE CERTIFICATE DELL'ACCADEMIA  
DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL PIEMONTE



## LOMBO DI CONIGLIO CON FARCIA ALLE ERBETTE SU LETTUCCIO DI VERDURINE SCOTTATE ALL'ACETO DI MIELE DEL PIEMONTE

FOTOGRAFIA DI FABRIZIO PECE



# la Ricetta

(PER 6 PERSONE)

Carrè di coniglio disossato  
Lardo  
Rucola, rosmarino, salvia  
Cipolla, sedano, carote, aglio  
Marsala secco opp. Porto  
Verdurine a julienne: carote,  
zucchine, patate, spinacini  
Funghi porcini secchi  
Aceto di miele piemontese

Disossare il carrè del coniglio, inciderlo leggermente all'interno e farcirlo con lardo e rucola. Arrostarlo come fosse un arrosto. Sulla parte esterna aromatizzarlo con rosmarino, salvia e pezzetti di lardo. In una padella con olio, soffriggere cipolla, sedano, carote e 1 spicchio d'aglio. Bagnare quindi con Marsala secco o Porto e ultimare la cottura. Passare al setaccio il fondo di cottura e ottenere una salsa densa e corposa. Preparare una misticanza di carote, zucchine, patate e spinacini tagliati a julienne. Spadellarli con olio e burro.

Sul fondo del piatto predisporre le verdure scottate, adagiarvi sopra il carrè di coniglio tagliato a fette aggiungere della salsina di cottura attorno al piatto e spruzzare la carne con dell'aceto di miele saltato in precedenza con olio e funghi secchi