



NOCETTE DI CONIGLIO E I TRE FUNGHI

Ingredienti

1 Coniglio
600 gr funghi misti
1 spicchio aglio
½ kg pomodoro ciliegino
2 rametti prezzemolo
1 noce burro
Olio, sale, pepe, timo, rosmarino q.b.

Procedimento

Tagliare il coniglio a spezzatino. Marinarlo in una coppa con erbe, olio e pepe per un'ora.

Trifolare i funghi per 15 minuti con una noce di burro, olio, aglio in camicia e pomodorini.

Frullare ¼ dei funghi e regolare di sale e pepe.

In una padella antiaderente, scottare il coniglio.

Ultimare la cottura sulla base di funghi e pomodorini.

Servire con un sac a poche.