

INSALATA DI CONIGLIO

Persone 6					<i>Chef Pellacani Leonardo</i>	
INGREDIENTI				Gr	N	
Coniglio				900	1	Cottura
cipolla					12	
carota					3	
Sedano coste					2	
aglio spicchi					3	
Uva sultanina				60		Marinatura
Aceto di mele						
Sedano coste					2	
Pinoli				40		
limoni					1	
cannella				q.b.		
sale pepe				q.b.		
olio extravergine di oliva				q.b.		
melagrana				q.b.		
insalata valeriana				100		
prezzemolo				q.b.		
PROCEDURA				q.b.		
<p>Mettere a bagno un giorno prima con aceto l'uvetta. Lessare il coniglio per circa un'ora da quando inizia a bollire, in acqua salata e verdure. Farlo raffreddare e spolparlo. Tagliarlo poi a listarelle. Fare una citronette con il succo di limone, sale, pepe, e un pizzico di cannella. Stendere in un contenitore a bordi alti il coniglio tagliato a listarelle. Irrorarlo con la citronette e poi aggiungere l'uvetta i pinoli e il sedano tagliato a rondelle. Continuare a strati fino ad esaurimento. Ultimare con un goccio d'olio e lasciare in frigo una notte. Servire il coniglio marinato su un letto di valeriana, decorato con melagrana prezzemolo tritato e un goccio d'olio.</p>						