

RISOTTO CON CONIGLIO ARROSTO E PEPERONI DOLCI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Sant'Andrea gr. 250
Coniglio intero kg. 1
Brodo di carne gr. 300
Peperoni dolci gr. 150
Grana Padano grattugiato gr. 100
Vino bianco secco ml. 100
Burro gr. 50
Olio extravergine d'oliva gr. 100
Senape in grani gr. 20
Porro n. 1 - Carota n. 1
Costa di sedano n. 1 - Aglio n. 2 spicchi
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliate il coniglio a pezzi, conservando quattro pezzi del dorso. Cuocetelo al forno per 45 minuti a 200° in una teglia con tutti

gli ortaggi, gli odori, gr. 70 di olio, sale e pepe. Verso fine cottura unite anche il dorso.

A cottura ultimata togliete il coniglio dal forno, spolpatelo e tagliate la polpa a julienne, conservando il dorso. Con le ossa ed il fondo di cottura preparate una salsa molto densa, da aromatizzare con la senape in grani, quindi sgrassate la salsa e filtratela.

In una casseruola fate tostare il riso, bagnate con il vino bianco, lasciate evaporare e unitevi il brodo.

Pulite i peperoni e tagliateli a julienne, rosolateli in padella con il rimanente olio, sale e pepe. Ultimate la cottura del riso, unite i peperoni ed il coniglio e mantecate con burro e Grana Padano.

Disponete il risotto a mezzaluna e completate con il dorso di coniglio diviso in 4 parti, e irrorate il risotto con la salsa profumata alla senape in grani.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

