

PRIMI PIATTI

Agnolotti con ripieno di coniglio alla crema di porcini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



sale

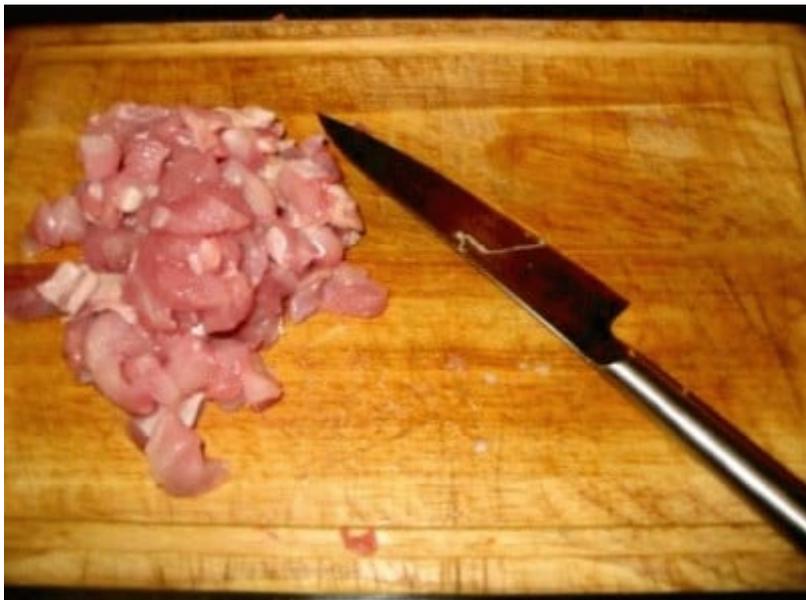
PREPARAZIONE

- 1 Lasciate a bagno il coniglio in acqua e aceto per un paio d'ore.





- 2 Spolpate il coniglio ricavando tutta la carne possibile, eliminando i nervetti e le pellicine e riducetelo a piccoli cubetti.



- 3 Mettete la carne da parte e tagliate allo stesso modo le verdure.



4 Infine preparate il trito aromatico di rosmarino e timo.



5 Cuocete il ragù soffriggendo gli aromi e la pancetta a fuoco basso.



6 Unite le verdure, il coniglio, e dopo pochi minuti sfumate con il marsala.



7 Continuate la cottura aiutandovi con qualche mestolo di brodo vegetale, aggiustate di sale e pepe.



- 8 Impastate gli ingredienti per la pasta e, ottenuto un panetto liscio ed omogeneo fatelo riposare in frigo.



- 9 Tritate la carne, unite parmigiano e un pizzico di noce moscata.

Tirate la sfoglia sottile con la macchina della pasta e preparate gli agnolotti.



10 Trifolate i porcini con aglio, olio, prezzemolo e un pizzico d'origano, tritateli con il robot da cucina e riduceteli in crema.

Unite 3 cucchiai di ricotta, e riaccendete solo per amalgamare.



11 Aggiustate di sale e passate in un'ampia padella in cui possiate condire gli agnolotti.

Se dovesse risultar troppo densa aggiungetevi l'acqua di cottura della pasta.



12 Cucete per 5 minuti in abbondante acqua salata, scolate e riscaldate un piatto.

Spolverate con parmigiano grattugiato e pepe bianco.

