

PRIMI PIATTI

Timballo verde di pasta al ragù di coniglio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Sottopancia di coniglio disossato

spinaci

mezze penne o ditali

1 uovo

olio di oliva

burro

salvia

rosmarino

aglio

pepe nero macinato fresco

vino bianco

sale

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne del coniglio a straccetti sottili, soffriggete in olio e burro aromatizzando con salvia, rosmarino, sale e pepe nero.



- 2 Appena si colora sfumate 1/2 bicchiere di vino bianco e completate velocemente la cottura.



- 3 Mettete la carne da parte e fate bollire un po' di spinaci, poi passateli in padella con una noce di burro, 1 spicchio d'aglio e parmigiano.



4 Tritate gli spinaci.

Tenetene da parte una piccola quantità.



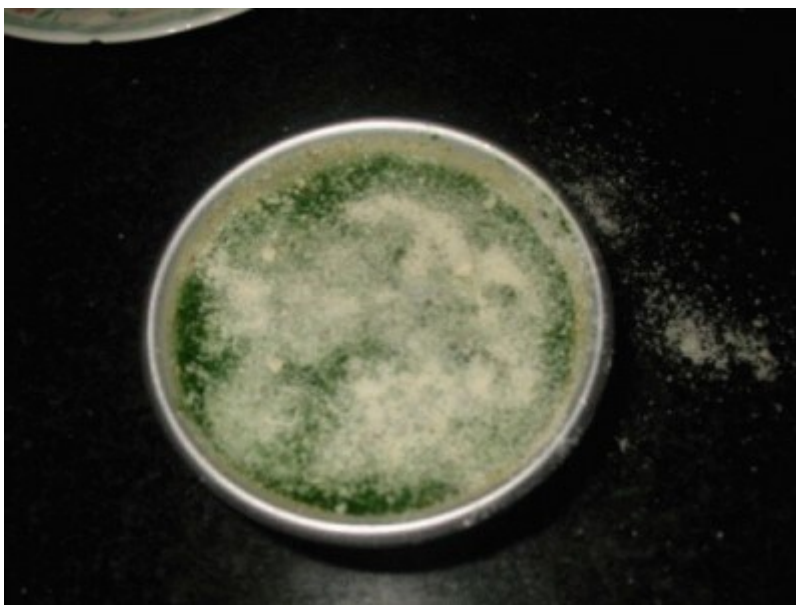
5 Lessate la pasta e scolatela al dente, condite con il coniglio e gli spinaci.



6 Unite una chiara montata a neve non fermissima.



7 Passate tutto il composto in uno stampo unto d'olio e spolverato di pan grattato e spargete un po' di parmigiano sulla superficie del timballino.



8 Infornate a 180° fin ad ottenere una bella gratinatura.



9 Servite sul piatto da portata, decorate con 4 quenelles di passato di spinaci che avete lasciato da parte in precedenza.

