

SECONDI PIATTI

# Coniglio al tartufo e miele

di: *frangipane*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 30 min    COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



## INGREDIENTI

- 1 coniglio
- 1 bicchiere di panna fresca
- 2 cucchiaini di pasta di tartufo
- 2 cucchiaini di miele
- lamelle di tartufo
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 scalogno
- burro q.b.
- farina q.b.

## PER ACCOMPAGNARE

purè di patate e semolino.

# PREPARAZIONE

- 1 Lavate e asciugate bene il coniglio tagliatelo e ricavatene dei bocconcini di polpa.



- 2 In una capiente padella ,mettete una noce di burro e le verdure tritate finemente, aggiungete i bocconcini del coniglio precedentemente infarinati e a fiamma moderata, terminate la cottura.



- 3 Togliete i bocconcini e le verdure dalla padella e nel fondo di cottura del coniglio, versate un bicchiere di panna fresca, aggiungete due cucchiaini di pasta di tartufo e qualche

cucchiaino di miele.



4 Quando la salsa avrà raggiunto la giusta densità, aggiungete qualche lamella di tartufo.



5 Servite con del purè di patate e del semolino.

