

PRIMI PIATTI

Pappardelle con il coniglio

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Toscana**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PAPPARDELLE 400 gr
LOMBATA DI CONIGLIO 1
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO ½ coste
ALLORO 1 foglia
PREZZEMOLO 1 ciuffo
CHIANTI ROSSO 1 bicchiere
BURRO 60 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
PASSATA DI POMODORO 1 cucchiaio da
tavola
BRODO DI CARNE 1 tazza
NOCE MOSCATA 1 pizzico
SALE
PEPE NERO

Preparazione

- 1 Mettete in una padella l'olio e metà del burro, le verdure tritate e la carne del coniglio e lasciateli soffriggere.



- 2 Bagnate con il vino e lasciatelo evaporare completamente.



- 3 Aggiungete la foglia d'alloro e la pancetta tagliata a dadini, piccoli, insaporite con sale e pepe e la noce moscata.



4 Lasciate cuocere per altri 5 minuti, aggiungete la passata di pomodoro e il brodo.



- 5 Lasciate cuocere per 30 minuti a fiamma lenta. A cottura ultimata togliete dal sugo i pezzi di coniglio disossateli, tritate la carne e teneteli in caldo, passate inoltre il sugo al passino. Fate cuocere in abbondante acqua salata le pappardelle, scolatele bene e mettetele nel sugo di coniglio, saltatele e infine, adagiate sulle pappardelle i pezzi di coniglio.

