

PRIMI PIATTI

Strozzapreti al ragù di coniglio fave fresche e pecorino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

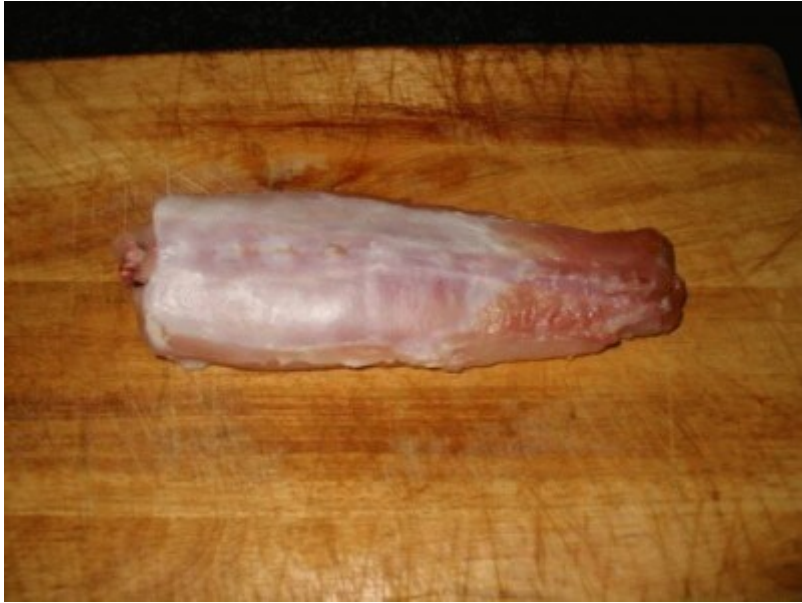


INGREDIENTI

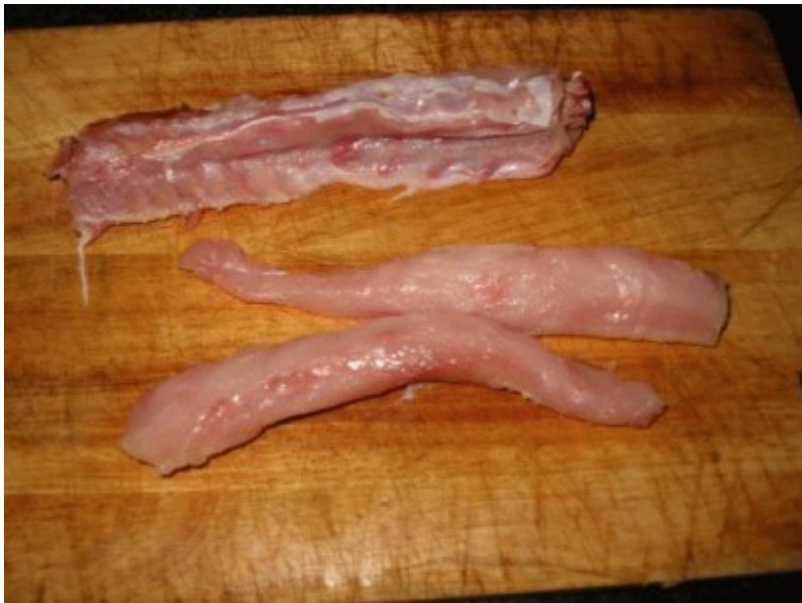
Strozzapreti
1 carrè coniglio
sedano
carota
cipolla
2 fettine di lardo
fave fresche
olio extravergine di oliva
1/2 bicchiere vino bianco
pecorino
sale

PREPARAZIONE

1 Pulite la carne di coniglio.



2 Ricavate i filetti e tagliateli a cubettini.





- 3 Fate un fondo classico di sedano, carota, cipolla e due fettine di lardo, in un tegame con olio.



- 4 Rosolate bene, poi unite i cubetti di coniglio e quando saranno coloriti sfumate con il vino bianco secco.



5 Stufate le fave in olio e cipolla e portatele a cottura con acqua.

Unitele al ragù di coniglio, aggiustate di sale.





6 Fate insaporire per 10 minuti.

Buttate la pasta e quando è cotta al dente spadellate con abbondante pecorino.



7 Servite ben calda.

