

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle di polenta con sugo di coniglio

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Preparare una polenta piuttosto densa facendo bollire 3 litri d'acqua salata e versando a pioggia il chilo di farina gialla per polenta, mescolare di tanto in tanto per 45 / 55 minuti.



- 2 Una volta pronta la polenta lasciarla raffreddare, prenderne 180 g ed impastarla con la farina, la semola, gli altri 100 g di farina di mais, le uova, un filo di olio e acqua quanto basta per ottenere un impasto morbido ma consistente, lasciare riposare in frigorifero per 2 ore.



- 3 Nel frattempo preparare il sugo di coniglio: disossare le cosce di coniglio e tagliarle a cubetti.



4 Soffriggere in olio l'aglio, la carota e la cipolla con un rametto di rosmarino legato, alloro e salvia.



5 Unire il coniglio e rosolarlo da tutti i lati.



**6** Sfumare con il vino bianco, aggiungere la polpa di pomodoro e portare a cottura per 30 minuti.



**7** Stendere l'impasto e formare le tagliatelle. La quantità di impasto è per almeno 8 persone. Se non viene utilizzata tutta al momento, farne in seguito ad esempio dei ravioli.





8 Bollire le tagliatelle in abbondante acqua salata.



9 Saltarle in padella con il sugo.

