

SELLA DI CONIGLIO AL FORNO CON RADICCHIO MARINATO

preparazione: 20 minuti

cottura: 45 minuti

difficoltà: bassa

Mondate e tritate grossolanamente il sedano, la carota e la cipolla.

Ponete le lombatine in un tegame con dell'olio e infornate per 20' a 180°, quindi unite le verdure tritate, bagnate con poco brodo e il vino bianco e proseguite la cottura per altri 25' a 150°.

Mondate e lavate il radicchio, quindi sbollentatelo, tagliato a spicchi, per pochi istanti in acqua bollente con qualche cucchiaino di aceto. Scolatelo e fatelo raffreddare in acqua e ghiaccio, quindi ponetelo a marinare in un piatto con olio, aceto balsamico e un pizzico di sale. A cottura ultimata tagliate le lombatine a piccoli tranci e servitele su un letto di radicchio marinato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 lombatine di coniglio
- 200 g di radicchio rosso di Verona
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- brodo
- aceto balsamico
- sale

VINO CONSIGLIATO

Merlara Rosso Doc

