

AA Grigoletti Nomi Trento



Via Garibaldi 12
38060 Nomi Trento
Tel 0464 834215
info@grigoletti.com
www.grigoletti.com

Insalata di coniglio, verdure dell'orto, maionese, uova di quaglia con Retiko 21 Vigneti delle Dolomiti IGT

Ingredienti 5 hg di coniglio o due cosce posteriori intere, 8 uova di quaglia bollite, 1 cipolla con due chiodi di garofano, 3 carote, 1 sedano, 8 spicchi di aglio, 1 mazzetto di erbe aromatiche: salvia, rosmarino, pepe in grani, bacche di ginepro, Olio extra vergine di oliva



Preparazione

In una capace casseruola cuocere a bollore leggero il coniglio avendo cura che rimanga immerso nell'acqua dove sono state deposte anche una cipolla, una carota, un po' di sedano, un mazzetto di erbe aromatiche, le bacche di ginepro ed il pepe in grani. La carne sarà cotta quando si staccherà bene dalle ossa. Lasciare raffreddare il coniglio nell'acqua di cottura a tegame coperto.





Scolarlo e disossarlo.



Disporre i pezzi di carne in una casseruola, cospargerli di foglie di salvia e spicchi di aglio e ricoprire con olio di oliva.

Lasciar riposare per almeno 38 ore nella parte meno fredda del frigo.

Tagliare le carote ed il sedano a julienne, porvi i pezzi di coniglio ben scolati dall'olio, guarnire con uova di quaglia ed eventualmente maionese.

[Chef Giovanna Guidetti](#)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
San Martin Vino Dolce delle Dolomiti da uve appassite		22.02€	si	Lo trovi da...	
Emozioni d'Anfora VS Brut rose		23.14€	si	Lo trovi da...	

Retiko - Barrique 2021 Vigneti delle Dolomiti IGT		22.02€	si	Lo trovi da...	
--	---	---------------	-----------	--------------------------------	---