

Marco Donati Azienda Agricola in Trentino



MARCO DONATI

Azienda Agricola DONATI MARCO
Via C. Battisti 41 - 38016 Mezzocorona /TN -
Tel. 0461/604141 - Fax 0461/609308
e-mail : info@cantinadonatimarco.it
www.cantinadonatimarco.it

Gnocchi di polenta con ragù di coniglio con Teroldego Rotaliano doc

Gnocchi di polenta per 4 persone, 300gr polenta di Storo cotta e raffreddata. 2 uova,



Gnocchi di Patate con ragù di coniglio

100gr di farina 00, 80gr ricotta fresca, Noce moscata mezzo cucchiaino, Sale fino un cucchiaino

Prendere la polenta avanzata e impastare assieme a tutti gli ingredienti, una volta raggiunto un impasto omogeneo e una consistenza morbida ma non appiccicosa, (se troppo appiccicoso aggiungere farina), formare dei "bisci" più o meno di 2 cm di larghezza e formare così gli gnocchi più o meno da 2cm x 2cm.

Ragù di coniglio

300gr coniglio disossato, 2 coste di sedano, 2 carote, 1 cipolla, Ginepro 4 bacche, Rosmarino un mazzetto,

Salvia un mazzetto, Alloro 3 foglie

Prendere il coniglio e disossarlo o farlo disossare da un macellaio facendosi però tenere da parte le ossa che serviranno in seguito per il fondo di coniglio.







Tritare a coltello il coniglio ad uno spessore di più o meno 4mm ed in seguito tritare in egual maniera anche le verdure. Una volta pronto il tutto mettere in una pentola le verdure, gli aromi e fare rosolare. Una volta rosolate le verdure aggiungere il coniglio e far rosolare anche esso per più o meno 15 minuti. Una volta dorato il coniglio sfumare con un bicchiere di vino bianco aromatico ed aggiungere il fondo di coniglio preparato in precedenza. Lasciare cuocere per 60 minuti circa.






Fondo di coniglio

1kg di ossa di coniglio, 2 carote , Una cipolla, 1 costa di sedano

Far rosolare le ossa e le verdure (non pelate ne la cipolla ne le cadute in modo tale da dare un colore più acceso al fondo) fino a quasi a bruciatura. Lasciare sobbollire per 1 oretta poi filtrare il contenuto e dare così pronto all'utilizzo.

[ristorante Antica Trattoria due Mori di Trento](#)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Tramonti Gewürztraminer Trentino DOC 2022		16.90€	si	Lo trovi da...	
Sangue di Drago Teroldego Rotaliano Doc 2020		28.40€	si	Lo trovi da...	
Gewürztraminer vendemmia tardiva Trentino doc superiore 2021		18.90€	si	Lo trovi da...	

Albeggio Müller Thurgau Doc 2022		12.50€	si	Lo trovi da...	
Moscato Rosa Vigneti delle Dolomiti IGT 2020		16.90€	si	Lo trovi da...	
Bagolari Teroldego Rotaliano DOC 2021		11.10€	si	Lo trovi da...	