

Mattarelli Vini dalle sabbie Delta del Po



Via Marconi, 35
Sede operativa Via Della Vite 2
44018 Vigarano Pieve (Ferrara)
Tel. 0532-43123 - Fax 0532-436264
info@mattarelli-vini.it
<https://www.mattarelli-vini.it/>

TR3 PER BE' vino ancestrale con Insalata di coniglio, verdure dell'orto, maionese e uova di quaglia



Insalata di coniglio ricetta del ristorante La Fefa

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

Osteria La Fefa la sala da pranzo

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.



ilvino per tutti 2023

Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri,
Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande



Tr3 per Be'
Vino Spumante
rosato Ancestrale



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Rosa X Emy Spumante Rosè VSQ		9€	si	Lo trovi da...	
Rosa per Emy Non Filtrato		11€	si	Lo trovi da...	
Fortana Frizzante Doc Bosco Eliceo		7€	si	Lo trovi da...	
Fortana Doc Bosco Eliceo 2022		6€	si	Lo trovi da...	
TR3 PER Bè Vino Spumante Ancestrale		12€	si	Lo trovi da...	
Donna Lucrezia VSQ Brut Vino Bio		11€	si	Lo trovi da...	