

CONIGLIO ALLA MOSTARDA

Ingredienti

- farina (100gr)
- dado da brodo
- aglio
- sale
- 1 limone
- 1 cipolla
- burro (20gr)
- mostarda (30gr)
- panna liquida (100ml)
- dragoncello
- coniglio (1500gr)
- concentrato di pomodoro (mezzo cucchiaino)
- estratto di carne (mezzo cucchiaino)
- vino bianco secco (65ml)
- pepe nero
- Funghi Champignon Findus (100gr)

Come si prepara

Lasciare per due ore il coniglio, tagliato a pezzi, in acqua fredda aromatizzata con il succo di un limone, quindi scolarlo e asciugarlo.

Spolverizzare i pezzi di coniglio con 5 cucchiaini di farina e rosolarli nel burro, salare e pepare.

Togliere il coniglio dal tegame, metterci la cipolla e mezzo spicchio d'aglio tritati e cuocere per 5 minuti.

Aggiungere i Funghi Champignon Findus, scongelati in precedenza, e cuocere per altri 2 minuti.

Togliere dal fuoco e incorporare 3 cucchiaini di farina, un cucchiaino di estratto di carne e uno di estratto di pomodoro.

Aggiungere il vino e il brodo (ottenuto con mezzo dado sciolto in 400 ml d'acqua) e rimettere sul fuoco finché non spicchi il bollore.

In un contenitore a parte, mescolare 2 cucchiaini di mostarda con la panna liquida. Versarli nel brodo, aggiungere il coniglio e 2 ciuffi di dragoncello.

Coprire e cuocere lentamente per 1 ora.

Servire con una spolverata di dragoncello tritato.

Difficoltà: 3

Tempo: 200

Tags

occasioni speciali, agrodolce, new, feste, carni bianche, carne, tradizionale, carni aromatiche, mediterraneo

