

RAVIOLI E CONIGLIO DI TOMMY



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina (500g)
- vino rosso (1ml)
- sale (1g)
- 3 uova
- 3 cipolla
- pangrattato (200g)
- patate
- zafferano
- coniglio (600g)
- acqua (500ml)

Come si prepara

Preparare l'impasto dei ravioli con farina, acqua, 3 uova, zafferano e sale qb.

Lasciare riposare per almeno 40 minuti, intanto tagliare la cipolla, l'aglio e il coniglio.

In una pentola far soffriggere la cipolla e l'aglio, aggiungere il coniglio passato nella farina e le spezie chiuse in un sacchetto di cotone.

Una volta colorito, aggiungere il vino, un dado e far cuocere a fuoco lento per 1 ora, aggiungendo acqua quando serve.

In una pentola, fare lo stesso procedimento ma con le ossa, la testa e le frattaglie (serviranno per il sugo).

Bollire le patate con un cucchiaio d'olio e scolarle. Quando è cotto il coniglio, passarlo al mixer con le patate, il pangrattato, il parmigiano e un filo d'olio.

Stendere la pasta non troppo fine sullo stampo, mettere il ripieno con una siringa da pasticciere, chiudere il tutto con un altro foglio di pasta.

Per il sugo: eliminare le ossa, passare il sugo rimasto al colino, rimettere sul fuoco e far



consumare fino a quando non diventa spesso. Bollire i ravioli a fuoco lento. Servirli caldi con il sugo e parmigiano. A piacere versare sulla portata aceto balsamico, toglie l'aspro del vino.

Difficoltà: 4

Tempo: 90

Tags

occasioni speciali, pasqua, feste, ravioli, coniglio