



CONIGLIO AL FORNO AL PESTAT DI FAGAGNA

INGREDIENTI

1 coniglio intero
(tagliato in pezzi)
Pestat di Fagagna gr 200
Olio EVO
Vino bianco
Rosmarino
Sale e pepe

ESECUZIONE

1. Scottare per qualche minuto i pezzi di coniglio in una padella senza condimento, per favorire l'eliminazione dell'acqua .
2. Distribuire in una casseruola un letto di Pestat e quindi disporvi sopra i pezzi di coniglio.
3. Salare, pepare, aggiungere un rametto di rosmarino, poco olio.
4. Infornare in forno preriscaldato a 180°C. Dopo 60 minuti, bagnare con il vino bianco e girare i pezzi di carne.
5. Ultimare la cottura per circa altri 30/45 minuti fino a quando la carne sarà ben tenera.
6. Servire con patate al forno, carote glassate o polenta gialla.