

Azienda Agricola Zeni R. di Andrea e Roberto Zeni



Via Stretta, 2 -
Grumo San Michele all' Adige -38010 (TN)
Tel: 0461.650456 Fax: 0461.650748
www.zeni.tn.it
info@zeni.tn.it

Insalata di coniglio, verdure dell'orto, maionese e uova di quaglia Teroldego Rotaliano Lealbere

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



Insalata di coniglio ricetta del ristorante La Fefa

Preparazione

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.
 Ricetta gentilmente offerta da [chef Giovanna Guidetti](#)



giornale online di eno-gastronomia e turismo



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



il vino per tutti
PLATINUM

**Moscato Rosa
Doc Bio
94 / 100**



ZENI
schwarzhof
Mosca Vero





Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Ternet Schwarzhof - Teroldego Igt - Bio 2019	   	23€	si	Lo trovi da...	
Teroldego Rotaliano Lealbere Doc 2021	   	15€	si	Lo trovi da...	
Moscato Rosa Trentino Doc - Bio 2020	    	26€	si	Lo trovi da...	