



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002727 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 21 Gen 2019 alle ore 15:56**

da **DANIELE LUONGO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Ragù bianco di coniglio

I fusilli di borragine con ragù bianco di coniglio al profumo di rosmarino

Tempo di preparazione: 6 ore

### Ingredienti per 8 persone

n.1 coniglio da 1,5 kg  
100 g di sedano  
n.1 carota  
200 g di cipolla  
sale e pepe q.b.  
200 g di farina 0  
1/2 l di vino bianco  
n. 6 rametti di rosmarino  
30 g di bacche di ginepro  
n.1 aglio  
800 g di pasta.

### Strumenti di cottura

Forno, casseruola, teglia, padella; colino per filtraggio.

### Preparazione

Disossare il coniglio, tagliando a cubetti la carne. In una teglia adagiare gli scarti del coniglio disossato (ossa e nervetti) aggiungendo sedano, carote, cipolla e aglio e lasciare tostare per 15 minuti a 160 °C. Successivamente la tostatura, per preparare il brodo, in una pentola, disporre gli scarti del coniglio tostati sfumare con vino bianco, aggiungere poi acqua fredda, sale e bacche di ginepro e lasciare cuocere per 2 ore. Filtrare e lasciar riposare il brodo. In una padella disporre la carne tagliata a cubetti del coniglio, mescolata alla farina, e rosolare a fuoco vivo per qualche minuto. In una casseruola aggiungere un filo d'olio, il trito di sedano, carote e cipolle e i cubetti di carne rosolata, cuocere per 3 ore aggiungendo di volta in volta il brodo filtrato a fuoco lento. A fine cottura aggiungere il trito di rosmarino. Cuocere la pasta e mantecarla con il ragù ed un po' di parmigiano.

### Vino consigliato

Falanghina del Sannio

### La ricetta ha partecipato a:

Ragù 7su7