

Lombatina di coniglio arrosto con tortino di verdure e tartufo



Ingredienti per 1 persona: 1 lombatina di coniglio dagli occhi neri, 25 gr burro, 2 rametti rosmarino, mezzo bicchiere vino bianco secco, sale, tartufo nero, **per il tortino di verdure:** 2 foglie di costa, asparagi, zucchine, carote, carciofi, sedano, olio, sale



1: ingredienti base: coniglio, burro, rosmarino, vino bianco, verdure miste, coste, tartufo, olio extravergine.



2: fate rosolare in un tegame il burro e il rosmarino, adagiate la lombatina di coniglio divisa in due tranci.



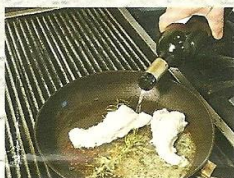
3: iniziate con la cottura a fuoco basso, aggiungete il fleur de sal (o il sale).



4: procedete ora a sistemare il coperchio sul tegame.



5: in una pentola portate a ebollizione acqua salata e fate leggermente scottare le foglie di coste.



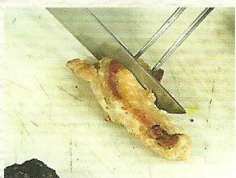
6 scoprite la pentola e aggiungete il vino bianco, fate evaporare, rigirate le lombatine e coprite nuovamente con il coperchio.



7: a parte, preparate le verdure per il tortino. Tagliatele a dadini e fatele saltare in padella con un filo di olio extravergine e sale. Mettetele in una ciotola e aggiungete il tartufo affettato.



8: con l'aiuto di uno stampino a cerchietto, adagiate le foglie di coste e riempite con le verdure dopo averle fatte leggermente scaldare.



9: quando il coniglio avrà preso un bel colore dorato, toglietelo dal tegame e scaloppatelo.



10: riponete il coniglio tagliato a fettine nel piatto, aggiungete il tortino di verdure e guarnite con altre verdure verdi fresche.



11: in ultimo, distribuite sul coniglio, un po' d'olio e sugo di cottura; affettate con l'apposito attrezzo il tartufo nero.