

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RICETTE: Coniglio ai funghi trifolati

INGREDIENTI / QUANTITÀ

1 coniglio di circa kg.1,5, 150 g di funghi secchi, farina bianca, 1 cipolla, spicchi d'aglio, foglie di alloro, bacche di ginepro, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, brodo, sale, pepe

PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Mettete a mollo i funghi in acqua calda, facendo attenzione che siano ben puliti; fate a pezzi il coniglio, infarinatelo e mettetelo a rosolare in olio con uno spicchio di aglio; appena i pezzi di coniglio avranno preso colore aggiungete la cipolla tritata; fate insaporire, quindi aggiungete il vino, l'alloro, le bacche di ginepro, tanto brodo quanto basta per coprire il coniglio; salate e pepate, facendo cuocere per circa 2 ore a fuoco lento. Nel frattempo, trifolate i funghi rinvenuti con uno spicchio d'aglio, olio e portateli a cottura. 10 minuti prima di togliere il coniglio dal fuoco unite i funghi trifolati, fatte insaporire bene e cospargeteli di prezzemolo e aglio tritati.