

# Pinot Grigio

TRENTINO DOC



## Spaghettoni monograno Felicetti "Il Cappelli" con ragù di coniglio al profumo di rosmarino

**chef Federico Parolari**

### INGREDIENTI PER IL RAGÙ - 1ª FASE - per 6 persone

- ½ coniglio
- 1 spicchio d'aglio con la buccia
- 2 cucchiari di olio extra vergine d'oliva
- ½ bicchiere di vino bianco Pinot Grigio
- 4 mestoli di brodo (di carne o vegetale)
- q.b. sale e pepe

### PROCEDIMENTO 1ª FASE

- Tagliare a pezzi il coniglio, salare e pepare, spolverando con della farina.
- Rosolare lentamente in padella con l'olio e l'aglio, bagnare con del Pinot grigio, far evaporare e poi aggiungere 2 mestoli di brodo.
- Infornare il coniglio a 180° per circa 15 – 20 minuti, girandolo di tanto in tanto.
- A cottura ultimata disossare il coniglio, tagliandolo a listarelle.
- Aggiungere le ossa nel fondo rimasto, bagnare ricoprendolo con del brodo e infornare per circa 30 minuti a 220°.
- Passare al colino e tenere il fondo di cottura.

### INGREDIENTI PER IL RAGÙ - 2ª FASE

- 480 gr. spaghettoni Monograno Felicetti "Il Cappelli"
- la carne di coniglio tagliata a pezzettini
- il fondo di cottura
- 2 spicchi d'aglio finemente tritati
- 1 rametto di rosmarino (aghi) finemente tritati
- 2 cucchiari di olio extra vergine d'oliva
- 50 gr. burro
- q.b. sale e pepe

### PROCEDIMENTO 2ª FASE

- In una padella larga mettere l'olio, l'aglio e il rosmarino. Rosolare velocemente aggiungendo la carne di coniglio e il fondo di cottura.
- Lasciare cuocere per 5 minuti, poi aggiungere il burro e aggiustare di sale e pepe.
- Cuocere gli spaghettoni in abbondante acqua salata, scolare e far saltare in padella con il ragù.
- Servire e, a gusto, spolverare con del Trentingrana.