

SELLA DI CONIGLIO RIPIENA ALL'ORTICA BIANCA SU PUREA DI PATATE ALL'AGLIO ORSINO



Ingredienti:



4 selle di coniglio disossato
1 patata media cotta
50 g di grana trentino
200 g di ortica bianca cotta
 $\frac{1}{2}$ cipolla
1 spicchio d'aglio
sale q.b.
pepe
burro q.b.



Preparazione:

Rosolare la cipolla con lo spicchio d'aglio.

Frullare l'ortica con la cipolla e l'aglio molto finemente.

Aggiungere la patata schiacciata, il grana trentino, il sale ed il pepe.

Preparare le selle di coniglio, salarle ed a piacere aggiungere delle erbe aromatiche.

Nel centro della sella disporre la farcia di ortica, arrotolare la sella, legarla e metterla in sottovuoto.

Cuocere per 2 ore in sottovuoto alla temperatura di 72°.

Al momento di servirla, metterla ancora in forno a 200° per 15 minuti.

Servire con la purea di patate aromatizzata all'aglio orsino.

