

CONIGLIO PORCHETTATO IN GIARDINO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 coniglio disossato
- 300g verdure
- 10g Agnello - Sale Aromatico
- 30g Pesto di Finocchietto Selvatico
- q.b. Aglio Granulare
- q.b. Mix Colorato di Fiori delle Alpi

per la salsa

- 80g Maionese
- 20g Pesto di Finocchietto Selvatico

PROCEDIMENTO

- Stendere il coniglio ben aperto, cospargere con la miscela agnello, l'aglio e insaporire con il pesto di finocchietto.
- Richiudere l'arrostino e legare con spago da cucina.
- Cuocere a 150 gradi sino a raggiungere i 65 gradi al cuore.
- Mixare la maionese con il pesto di finocchietto ed ottenere una salsa liscia.
- In un piatto ben caldo disporre la salsa al centro, i cilindri di coniglio e le verdure ben calde arrostiti in padella.
- Guarnire con il mix di fiori.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



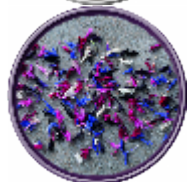
**Agnello - Sale
Aromatico**



**Pesto di Finocchietto
Selvatico**



Aglione Granulare



**Mix Colorato di Fiori
delle Alpi**



Maionese