

Michele D'Agostino

Maestro di cucina ed Executive Chef – consigliere Nazionale dell'Ordine

Professionale dei Maestri di cucina

Presidente Vicario Unione Cuochi Regione Puglia

Coordinatore Internazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana scuola

di aggiornamento della Federcuochi

Componente Euro-Toques Italia

Sito web www.micheledagastinochef.it – e mail dagostinochef@libero.it – michele@fic.it



**LOMBETTO DI CONIGLIO CON PERE
MELANZANE E PECORINO
SU PICCOLE INSALATINE OLIO
ALLE NOCCIOLE TOSTATE E
ROSMARINO**

Cat. Secondi piatti



Ingredienti

Nr 1 sella di coniglio disossata

Nr 1 pera abbate soda

Nr 5 fette di melanzana

Nr 5 fette di lardo

Gr 40 pecorino

Vino rosso

Sale + pepe mignonette

Salvia + timo + rosmarino + aglio

Germogli di spinaci caramellati

Kg.1 di germogli di spinaci

Gr. 50 di olio e.v. di oliva

n. 2 spicchi d'aglio

sale e pepe q.b.

guarnizione

erbe aromatiche

Procedimento

Pulire le pere, tagliare in quattro, togliere i noccioli e cuocere in vino rosso, salare leggermente e fare raffreddare le pere nel vino. Scolare e asciugare.

Sistemare le fette di melanzana su una pirofila oleata, spolverare di sale, pecorino e un filo di olio extra di oliva, infornare alla temperatura di 180° per circa cinque minuti, raffreddare.

Farcire la sella di coniglio disossata con le pere, le fette di melanzane, le fette di lardo, spolverare con il pecorino, chiudere e legare.

Condire la sella di coniglio farcita con un battuto di erbe aromatiche e aglio, sale, pepe e un filo di olio, massaggiare e rosolare in padella antiaderente, portare a cottura in forno a 160° per una ventina di minuti circa. Raffreddare.

Affettare la sella e servire con gli spinaci, le fettine di pera, le scaglie di pecorino e la salsina di cottura