

ANTIPASTI

Insalata di coniglio e cavolo cinese

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

40 min

CALORIE

348 kcal

Ingredienti per 6 persone

Cosce di coniglio (500 g)	3
Foglie di cavolo cinese	400 g
Fagioli secchi	150 g
Olio d'oliva	1 filo
Sale	
Pepe	

PER CONDIRE

Maionese	120 g
Panna liquida	50 g
Sale	1 pizzico
Pepe verde	1 cucchiaino

Preparazione

- 1 Mettete i fagioli a bagno in acqua fredda per circa 12 ore poi lessateli a fuoco moderato. Private le cosce di coniglio di scarti e pellicine.
- 2 Mettetele in una teglia, irroratele con un filino d'olio, salatele, pepatele e passatele nel forno già a 180 gradi, per circa 40 minuti. Appena pronte disossatele e tagliatele a listerelle.
- 3 Mondate le foglie di cavolo cinese, quindi riducete in sottili striscioline. Scolate i fagioli e lasciateli raffreddare. Preparate il condimento: in una ciotolina mescolate la maionese con la panna.
- 4 Insaporite la salsina con un pizzico di sale, mezzo cucchiaino di granelli di pepe verde schiacciati e altrettanti interi.
- 5 Preparate il piatto: sistemate al centro, sulle foglie di cavolo, le listerelle di coniglio e intorno i fagioli. Condite con la salsina preparata, quindi servite.