

PRIMI PIATTI

Fregula con ragù di coniglio

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

50 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo pasta fregula	200 g
Piselli sgranati	130 g
Scalogno	1
Cipolla	1/2
Polpa di coniglio	250 g
Brodo di carne	100 cl
Burro	70 g
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Olio d'oliva	2 cucchiari
Formaggio parmigiano grattugiato	alcuni cucchiari
Carota	1
Sedano	1 pezzetto
Aglione	1 spicchio
Pomodoro maturo	1
Sale	2 pizzichi
Pepe	1 pizzico

Preparazione

- 1 Sbucciare lo scalogno, lavarlo, tritarlo finemente e farlo appassire in un tegame con 15 g di burro; unire i piselli e farli rosolare brevemente, aggiungere qualche cucchiaino d'acqua con un pizzico di sale e lasciarli cuocere per 7-8 minuti a tegame coperto, passarne quindi due terzi al passaverdura.
- 2 Pulire la carota, il sedano e l'aglio e tritarli grossolanamente; lavare la polpa di coniglio, asciugarla e tagliarla a pezzetti.
- 3 In una casseruola con l'olio e 10 g di burro far appassire gli ortaggi tritati, aggiungere la polpa di coniglio e farla rosolare a fuoco vivace facendola dorare leggermente da tutte le parti; irrorare con un poco di vino bianco e farlo evaporare, aggiungere il pomodoro privato della buccia e dei semi e tritato, un mestolino di brodo, 40 g di parmigiano

grattugiato, un pizzico di sale e pepe e continuare la cottura a fuoco moderato per 12-15 minuti.

- 4 Sbucciare la cipolla, lavarla e tritarla finemente, metterla in un tegame con 20 g di burro e farla appassire senza lasciarla colorire; aggiungere la fregula, farla rosolare brevemente mescolandola con un cucchiaino di legno, versare il vino bianco rimasto e farlo evaporare; continuare la cottura per 15 minuti aggiungendo, poco alla volta, il brodo bollente; a metà cottura unire i piselli passati e quelli interi.
- 5 Togliere dal fuoco, aggiungere il burro rimasto, il parmigiano grattugiato, mescolarli e far riposare a tegame coperto per 1-2 minuti. Servire la fregula mettendo al centro il ragù di coniglio.