Coscia di coniglio in salsa alle spugnole

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	1 Ore
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SL dal 2017

Preparazione

4 cosce di coniglio, da 200 g

½ CM di burro

20 g di Spugnole, essiccate

1 rametto di rosmarino

Far rinvenire le spugnole in acqua calda, quindi tagliarle a metà e lavarle bene. In un sacchetto per sottovuoto inserire le cosce di coniglio, il burro, il rametto di rosmarino e le spugnole e confezionare sottovuoto a intensità 3. Applicare il nastro a tenuta stagna in corrispondenza del punto più spesso e infilare la sonda di temperatura dell'alimento. Appoggiare il sacchetto per sottovuoto sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda e inserire la sonda di temperatura dell'alimento nella presa. Cuocere fino a raggiungere la temperatura sonda.

Vacuisine 65 °C, fino a una temperatura degli alimenti di 65 °C (max 1 Ore)

olio d'oliva

1 scalogno

100 ml di vino bianco

100 ml di panna

1 CM di cognac

sale

pepe

Togliere le cosce di coniglio dal sacchetto, tamponarle e condire con sale e pepe. Raccogliere il resto degli ingredienti. Scaldare l'olio d'oliva nella padella e rosolare le cosce a fuoco vivo su tutti i lati. Mettere le cosce in caldo.

Sbucciare lo scalogno e tagliarlo finemente. Rosolare a fuoco vivo lo scalogno e le spugnole nello stesso olio delle cosce e sfumare con il vino bianco. Aggiungere il decotto del sacchetto per sottovuoto e far ridurre alla metà. Al termine aggiungere il cognac e la panna semigrassa e condire con sale e pepe.

Consigli

Avvolgere le ossa appuntite con l'alluminio prima di confezionare sottovuoto per non forare il sacchetto.

Accessori

Sacchetto per sottovuoto

Nastro a tenuta stagna

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019