

Lombatine di coniglio al limone e aromi.



Dopo il salmone, questa è stata la volta della carne approfittando del coniglio nostrano portato dalla mamma. Allo stesso modo si possono preparare anche pollo e tacchino, regolando i tempi di cottura in base alla dimensione dei pezzi.

[\[Qui la ricetta per i limoni confit\]](#)

Lombatine di coniglio al limone e aromi

Print

Prep time

10 mins

Cook time

25 mins

Total time

35 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 800 gr di lombatine di coniglio (molto meglio se

“nostrano”)

- 4 limoni biologici
- rosmarino
- timo
- maggiorana
- 3 cucchiaini di limoncino
- olio evo
- sale
- pepe macinato fresco
- sale grosso

Procedimento

1. Preparare in anticipo le fette di limone al sale.
2. Lavare e asciugare le lombatine di coniglio, salarle leggermente, peparle e cospargerle con un trito fino di rosmarino, timo e maggiorana.
3. Foderare il fondo di una pirofila con le fette di limone (eliminando il sale visibile) e adagiarvi sopra le lombatine di coniglio.
4. Condire con un filo di olio, unire una tazzina di acqua tiepida e il limoncino e infornare a 200°C per circa 25 minuti, fino a che risulteranno cotte e ben rosolate.
5. Girare le lombatine a metà cottura.
6. Servire caldo accompagnando con una fresca insalata, piselli stufati o purè di patate.



Queste lombatine, leggere e saporite sono ideali per restare “in forma con gusto”
come le altre ricette della raccolta di Gaijina

