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 cucchiai di limoncino
- olio evo
- sale
- pepe macinato fresco
- sale grosso

Procedimento

1. Prepararae 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 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

