



Bimby: Straccetti di coniglio - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

(Dose per 4 persone)

Ingredienti:

500 gr. straccetti di coniglio (disossare le cosce e il filone poi tagliarlo a pezzetti); 100 gr. di zucchine; 100 gr. di peperone; 100 gr. di topinambour; 100 gr. di patate; 60 gr. di olio extravergine di oliva; 1 scalogno; 1 spicchio d'aglio; 1 mazzetto di erba cipollina; prezzemolo tritato; rosmarino tritato; 2 albumi; 1/2 cucchiaino di maizena; sale e pepe q. b.

Montare gli albumi e mettere da parte. Inserire nel boccale 30 gr. di olio, lo scalogno, lo spicchio d'aglio e fare un soffritto: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere tutte le altre verdure e cuocere: 10 min. temp. Varoma vel. 1. Alla fine aromatizzare con erba cipollina tritata e prezzemolo, salare e pepare. Versare in una terrina e lasciare raffreddare. Unire nella terrina gli albumi montati a neve e amalgamare delicatamente, dal basso verso l'alto, non in senso rotatorio. Versare in stampini tipo creme caramel e gratinare in forno a 200° per 20 min. circa. Preparare intanto gli straccetti: mettere nel boccale l'olio e il rosmarino, insaporire: 2 min. 100° vel. 1. Inserire la farfalla, aggiungere la carne, sale e pepe, cuocere: 10-15 min. temp. Varoma vel. 1. Spolverizzare con 1/2 cucchiaino di maizena e cuocere: 10 min. 100° vel.1. Versare nel piatto da portata e decorare con lo sformatino di verdure.