LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

# ROLLE' DI CONIGLIO SU CREMA DI CAVOLFIORE E SPUGNA DI PREZZEMOLO

ACCOMPAGNATO DA IL SIGNOR CAMPANONE

Il Signor Campanone

## INGREDIENTI

1 coniglio intero
rete di maiale
condirost
olio EVO
sale e pepe

## PER LA CREMA DI CAVOLFIORE

300 g di cavolfiore
cipolla tritata
brodo vegetale o acqua
olio EVO
sale e pepe

## PER LA SPUGNA AL PREZZOMOLO

4 uova intere
2 tuorli
160 g di farina
2 cucchiai di prezzemolo tritato
2 cucchiai di colatura di alici
sale

## PREPARAZIONE

**Per il coniglio:**
Disossare il coniglio e ricavarne 6 rettangoli. Aprire le porzioni a libro battendole leggermente protette da carta pellicola. Su ogni rettangolo spolverare il condirost, chiuderlo e avvolgerlo nella rete di maiale. Sigillare con la pellicola per microonde dandogli la forma a caramella e metterli in sottovuoto. Cuocere a bassa temperatura a 70°c per 4 ore. Una volta cotti, aprire i cilindri, mettere in un tegame un filo di olio di oliva e farli rosolare velocemente a fuoco vivo, oppure passarli in forno a 220°C per 6 minuti. Scalopparli, salare, pepare e servirli con crema di cavolfiore e la spugna al prezzemolo.

**Per la crema di cavolfiore:**
Pulire e tagliare a pezzi il cavolfiore. Stufare la cipolla, aggiungere il cavolfiore, il brodo e cuocere dolcemente finché il cavolfiore si sfalda. Passare al frullatore a immersione, aggiustare di densità, salare e pepare.

**Per la spugna al prezzemolo:**
Sbattere le uova e i tuorli, incorporare poco alla volta la farina setacciata, unire il prezzemolo e la colatura di alici. Frullare il tutto e passare al setaccio. Mettere il composto ottenuto in un sifone da 1 lt con due cariche e abbattere in positivo. Sifonare metà bicchierino e passare al microonde alla massima potenza per 1'.

## CONSERVAZIONE

Il coniglio al forno può essere conservato per 1 giorno al massimo in frigorifero chiuso in un contenitore ermetico. Si sconsiglia la congelazione.

## CONSIGLIO

Per rendere il coniglio ancora più saporito provate a creare voi il condirost.
Ecco come:

2,5 kg sale fino
300 g rosmarino secco
300 g di aglio secco
300 g di cipolla secca
250 g sedano secco
100 g di salvia secca.

Mescolare gli ingredienti e passarli al cutter.