



# CONIGLIO *en plein* AIR

## Ingredienti per 4 persone

1 filetto di coniglio a persona  
4 patate medie  
2 peperoni rossi  
2 cucchiaini di olive taggiasche  
2 cucchiaini di prezzemolo tritato  
½ cucchiaino di succo di limone  
1 cucchiaino di salsa di soia  
buccia grattugiata di 1 lime  
rosmarino  
olio e.v.o.  
sale e pepe

 50 min.

 Facile

 589 kcal

Mettere i filetti sottovuoto con dei rametti di rosmarino e cuocerli a una temperatura di 65° adagiandoli in una teglia e coprendoli d'acqua. Si controllerà con un termometro da cucina che la temperatura resti costante per circa 45 minuti.

Cuocere al vapore 4 patate. Infornare i peperoni e quando saranno morbidi privarli di pellicina, semi e filamenti, quindi passarli al mixer. Per la gremolata, tritare le olive e il prezzemolo, aggiungere il limone, l'olio, la salsa di soia, la buccia grattugiata di un lime, aggiustare di sale e pepe e frullare il tutto. Dorare in padella i filetti, tagliarli sottili, affettare le patate e ridurre i peperoni in falde.

Sovrapporre sulla maionese di peperoni il filetto, patate e peperoni, questi ultimi due conditi con sale e olio. Completare con la gremolata di olive taggiasche.