

*Cordoni di frate*  
*al ragù di coniglio*



*autrice Concettina Di Lodovico*

 **Difficoltà**  
Media

 **Preparazione**  
120 min

 **Stagionalità**  
4 stagioni

 **Cottura**  
3 min

 **Dosi**  
3 persone

 **Pasta**  
Cordon di frate

## INGREDIENTI

Cordon di frate .....	1 busta
Olio extra vergine di oliva .....	100 gr
Coniglio .....	1 coscia
Sedano, cipolla, peperone, rosmarino (aromi) .....	qb
Radicchio (tagliato a listelli) .....	100 gr
Vino bianco .....	1/2 bicchiere
Acqua .....	1/2 bicchiere
Sale e pepe .....	qb
Pomodorini pachino (tagliati a tocchetti) .....	10 unità

## PROCEDIMENTO

### PREPARAZIONE DEL CONIGLIO

1) Salare il coniglio e metterlo a cuocere in un tegame o al forno con l'acqua, il vino, l'olio e tutti gli aromi

### PREPARAZIONE DELLA SALSA

- 2) A cottura avvenuta filtrarne l'olio aggiungendoci i pomodori ed un pezzo di peperone. Cuocere il tutto a fuoco deciso per circa 15 minuti
- 3) Spolare il coniglio, macinarlo ed aggiungerlo alla precedente salsa

### PREPARAZIONE DELLA PASTA

- 4) Lessare la pasta in acqua salata per 3 minuti circa e scolarla
- 5) Mantecare la pasta nella salsa, se necessario aggiungere un mestolo di acqua di cottura



pastificio  
*Mugnaia*  
di Elice

tutte le ricette online su [www.mugnaia.it](http://www.mugnaia.it)  
seguici su facebook [mugnaia di elice](https://www.facebook.com/mugnaia.di.elice)