

Coniglio con pinoli e olive taggiasche, radicchio stufato con castagne e chips di patate

Un piatto unico con i profumatissimi ingredienti autunnali! Una ricetta tra la tradizione della cucina italiana e l'innovazione della cucina moderna.



Le giornate cominciano a farsi più fredde e diventa ancora più piacevole tornare a casa e dedicarsi alla preparazione di un **piatto unico caldo e autunnale!** Con questa ricetta uniamo la **tradizione** della cucina italiana a una nota di **innovazione: coniglio con pinoli e olive taggiasche, radicchio stufato con castagne e chips di patate.** Ti abbiamo convinto? Allora corri in cucina e prova questa deliziosa ricetta!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 1h e 50

**Ingredienti
per 2 persone**

Per il coniglio

250 g di coniglio a pezzettoni

3 cucchiaini di olive taggiasche Despar Premium

2 cucchiaini di pinoli

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium

Sale integrale q.b.

Per il radicchio

2 cespi di radicchio rosso lungo

10 castagne cotte a vapore Despar Vital

1 spicchio d'aglio

Timo fresco a piacere

1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium

Sale integrale q.b.

Per le chips di patate

200 g di patate

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium

Sale integrale q.b.

Procedimento

1. Prepara il coniglio mettendo in una casseruola l'olio, le olive e i pinoli. Quando l'olio è caldo, aggiungi il coniglio, salalo e cuoci a fuoco vivo per 4 minuti, quindi giralo e portalo a cottura (circa 4 minuti). Abbassa la fiamma, aggiungi 80 ml di acqua, copriilo con un coperchio e prosegui la cottura per circa un'ora. A metà cottura giralo e, se necessario, aggiungi ancora acqua.

2. Preriscalda il forno a 160 °C e ungi una teglia con un velo d'olio.

3. Lava bene le patate tenendo la buccia se sono bio. Tagliale a fettine di 2-3 millimetri (puoi aiutarti con una mandolina), tuffale in una ciotola con acqua fredda per togliere parte dell'amido. Scolale bene e tamponale con un canovaccio.

Disponi le patate in uno strato unico sulla teglia, spennellale con l'olio e salale. Cuoci in forno ventilato per 20-25 minuti o fino a quando saranno croccanti e dorate.

4. Lava il radicchio e taglialo a losanghe. In una padella antiaderente, metti l'olio e l'aglio in camicia e, quando è leggermente caldo, aggiungi il radicchio, le castagne sbriciolate e un pizzico di sale. Fai stufare a fuoco basso, coperto con un coperchio, per 5 minuti. Aggiungi il timo e prosegui la cottura per altri 2 minuti senza coperchio.