

## LOMBO DI CONIGLIO CON ZUCCA

**Ingredienti:** per 4 persone

Per la farcia:

- 500 g ritagli di coniglio
- 1 n. albume
- 5 g sale
- 100 g panna fresca
- q.b. pepe
- 10 g Sherry
  
- 10 g trombette dei morti
- 1 n scalogno
- 4 cl Sherry
- q.b. sale e pepe

Per finire i lombi:

- q.b. spinaci sbollentati
- 4 n lombi di coniglio
- 4 n rognoni di coniglio
- 2 rametti dragoncello
- q.b. sale e pepe
- 100 g farcia (ricetta precedente)

Per la zucca al forno:

- 300 g zucca
- q.b. timo, sale, pepe ed olio extra

Per finire il piatto:

- trombette dei morti, semi di zucca tostati, olio di semi di zucca, fondo di coniglio

**Preparazione:**

Per la farcia:

- condire i ritagli con panna, sale, pepe, albume e Sherry
- congelare per almeno 12 ore in un contenitore del Pacojet
- coprire la farcia fine al bordo con panna fresca e passare due volte al Pacojet
- setacciare la farcia e condire se bisogno con sale e pepe
- soffriggere gli scalogni in poco burro salato e aggiungere le trombette dei morti
- bagnare con Sherry e farli asciugare completamente
- tritare i funghi e aggiungere 25 grammi ad ogni 100 grammi di farcia

Per finire i lombi:

- sbollentare gli spinaci e asciugarli bene
- stendere gli spinaci sulla pellicola e spalmare la farcia ca. 2 mm sopra
- condire i lombi con dragoncello, sale e pepe e stenderli sulla farcia
- aggiungere i rognoni e avvolgere il tutto molto stretto chiudendo in pellicola
- cucinare i lombi per 4 minuti al vapore tagliarli a trance

Per la zucca al forno:

- condire la zucca con sale, pepe, timo e olio
- chiudere la zucca in carta alluminio e cucinarla al forno per 40 minuti a 180 °C

Per finire il piatto:

- stendere la polpa di zucca sul piatto
- aggiungere medaglioni di coniglio
- decorare con fondo di coniglio, olio di semi di zucca, semi di zucca tostati e funghi