



Corsetti Scampi, Coniglio e Rosmarino

Ingredienti per 10 persone:

Per i corsetti:

Farina	500 gr
Uova	n° 4

Per la salsa:

Coniglio	300 gr
Scampi	2 kg
Aglio	
Rosmarino	
Vino bianco secco	1 dl
Cognac	50 cc
Olive verdi snocciolate	100 gr
Limoni	n°1
Burro	100 gr
Olio extra vergine d'oliva	1 dl
Pepe bianco	



Preparazione:

La pasta:

si prepara una pasta all'uovo e si stampa con gli appositi stampini di legno.

La salsa:

Cuocere il coniglio in forno con burro e succo di limone, spolparlo e tagliarlo a filetti.

Pulire gli scampi e farli rosolare in una padella con aglio, foglie di rosmarino, bagnare con vino bianco e cognac. Unire il coniglio e le olive snocciolate.

Cuocere la pasta e farla saltare nella salsa mantecare con olio extra vergine.