



Il nostro consiglio per il

# MENÙ di Natale

Il Natale è, per eccellenza, la festa dei sensi, ricca di squisitezze luculliane. Ecco perché, per l'occasione, i nostri chef de cuisine puntano sulla tradizione, svelandovi segreti con cui deliziare i vostri cari.

I vini che vi consigliamo lasciano sul palato un'armoniosa sensazione che rende perfetto il menù di Natale, grazie ad aromi di boschetti di pigne e note speziate, lampone o prugne secche.



## Vini consigliati

Pinot Grigio Doc „St. Valentin”, 2005,  
Kellerei St. Michael Eppan

## Risotto alla senape con coniglio, cipolla caramellata e Cheddar

Per il risotto:

**300 g di riso (ad es. Carnaroli)**  
**50 g di senape Pommery**  
**(Moutarde de Meaux)**  
**5 g di senape di Digione**  
**1 l di brodo vegetale**  
**30 g di parmigiano grattugiato**  
**60 g di burro freddo**  
**olio d'oliva**  
**sale, pepe**

Per il coniglio:

**4 filetti di sella di coniglio, puliti**  
**3 rametti di timo**  
**sale, pepe**  
**olio d'oliva**

Per la cipolla caramellata:

**1 grossa cipolla tritata fine**  
**15 g di zucchero**  
**30 g di burro**

Per guarnire:

**100 g di formaggio Cheddar,**  
**grattato grossolanamente**

In un tegame fate caramellare lo zucchero, quindi aggiungete la cipolla tritata e il burro. Fate stufare per una trentina di minuti fino a ottenere una salsa traslucida. Mettete a sgrondare e raffreddare su carta assorbente da cucina. Fate tostare il riso in poco olio d'oliva, copritelo con il brodo vegetale, salate e pepate. Cuocete per 13-15 minuti mescolando ripetutamente e aggiungendo altro brodo mano a mano che evapora. A fine cottura man-

tecate il riso con la senape, il burro freddo e il parmigiano grattugiato. In un tegame con olio d'oliva rosolate i filetti di coniglio su entrambi i lati per 5 minuti, salate e pepate. Tenete a riposare a 80 °C per una decina di minuti.

Presentazione. Distribuite il risotto nei piatti aiutandovi con l'apposito stampo di metallo, tagliate i filetti di coniglio a fettine e posatele sul risotto. Cospargete di Cheddar e posate a fianco un cucchiaino di cipolla caramellata.

Suggerimenti. Al posto del Cheddar si può impiegare anche un altro formaggio di latte crudo. La senape Pommery può essere sostituita da un'altra senape granulosa e non dolce.