

## **Quattro semplici e veloci ricette per cucinare piatti a base di carne**

### ***Coniglio alle erbe***

Ingredienti:

- aceto bianco
- vino bianco
- 1 **limone**
- 250 ml di acqua
- 1 coniglio
- **aglio**, salvia, rosmarino, erba cipollina, alloro, finocchietto selvatico
- 4 bacche di ginepro
- pepe
- olio di oliva

Tagliare il coniglio in sette pezzi (in 4 le cosce ed in 3 la schiena). Risciacquare per bene e mettere a bagno con il succo di un limone, l'alloro, le bacche di ginepro schiacciate, ¼ di litro di acqua ed 1 cucchiaio di aceto bianco per circa 12 ore.

Preparare un trito di aglio, salvia, rosmarino, erba cipollina e finocchietto selvatico.

Aggiungere alle erbe tritate dell'olio extravergine di oliva ed un bicchierino di vino bianco e lasciare riposare per 12 ore.

Sgocciolare il coniglio, risciacquare ed asciugare per bene con un panno.

Mettere a cucinare lentamente e ad ogni girata spennellare con la salsa di erbe salando e pepando.

### ***Alcune ricette utilizzabili con il nostro [barbecue a gas](#)***

### **Filetto di maiale pancettato**

Ingredienti:

- salvia
- rosmarino
- aglio
- olio extravergine di oliva
- pancetta
- sale
- pepe

Tritare gli aromi e passare sopra il filetto. Stendere circa 5-6 fettine di pancetta e rotolare il filetto, quindi legare con spago alimentare e cucinare con olio extravergine di oliva.

## **Filetto di manzo alla parmense**

Ingredienti:

- Filetto di manzo
- Prosciutto crudo di parma dolce
- Parmiggiano reggiano
- Olio di oliva
- Aceto balsamico di Modena
- Sale e pepe

Tagliare un bel medaglione di filetto manzo ed avvolgerlo nei lati con due fettine di prosciutto crudo di parma e fermarlo con 3-4 stuzzicadenti.

Mettere l'aceto balsamico in una piccola padella e farlo ridurre un po' a fiamma alta.

Cucinare il filetto di manzo, salare e preparare moderatamente ed all'ultima girata coprire con delle scaglie di parmiggiano reggiano in modo che si sciolgano appena.

Impiattare ed aggiungere la riduzione di aceto balsamico di Modena.

## **Galletto alla diavola a modo mio**

Ingredienti:

- 1 limone
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 aglio
- 1 peperoncino
- paprika dolce
- 1 galletto

Mettere a bagno il galletto con olio, succo di limone ed un bicchiere di vino bianco per circa 6 ore.

Preparare un trito di aglio, peperoncino secco abbastanza grande, una bella spolverata di paprika dolce e forte e olio e lasciare il tutto a riposare per 6 ore.

Sgocciolare il galletto e mettere ogni girata una spennellata di salsa e cucinare.