

LUCA TOTANI, “ECCO IL MIO IL CONIGLIO PORCHETTATO”



L'AQUILA - È una commistione di sapori e tradizioni culinarie di diverse regioni, il coniglio porchettato del ristorante Connubio dell'Aquila.

“Partiamo da un processo di disossamento del coniglio, rigorosamente materia prima del territorio, che viene poi riempito con impasto di salsiccia nostrana e insaporito con erbe aromatiche e cotto in forno. È un piatto forte del nostro ristorante, pur non essendo un piatto tipico aquilano”, dice lo chef **Luca Totani**, che gestisce il locale in via San Bernardino, nel

centro storico della città, assieme alla moglie, **Erika Gianfelice**.

Una vellutata di ceci e zafferano fa da letto al coniglio, in un tripudio di sapori perfettamente abbinati.