

SECONDI PIATTI

Carrè di coniglio disossato e farcito (versione estiva)

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 1 carrè di coniglio
- 2 patate medie
- 50 g di parmigiano reggiano
- 2 bicchieri di latte
- 100 g di olive
- una decina di foglie di basilico
- 50 g maionese
- 1 l di gelatina
- qualche cucchiaino di marsala secco
- origano
- acqua
- aceto
- sale e pepe nero.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete il carrè a bagno in acqua e aceto (80% acqua e 20% aceto) per un paio d'ore, sgocciolatelo, lavatelo ed asciugatelo.



- 2 Disossate il carrè con un coltello da disosso molto affilato, raschiate la superficie interna delle costole fino a mettere a vivo la costola.



3 Staccate le costole dalla carne.



4 Sempre seguendo l'osso, eliminate le rimanenti ossa (vertebre, ecc.).



5 Ecco il coniglio è disossato.



6 Schiacciate due patate medie dopo averle lessate, conditele con sale, pepe nero, parmigiano reggiano e un pizzico d'origano, ammorbidite il composto con qualche cucchiaio di latte.

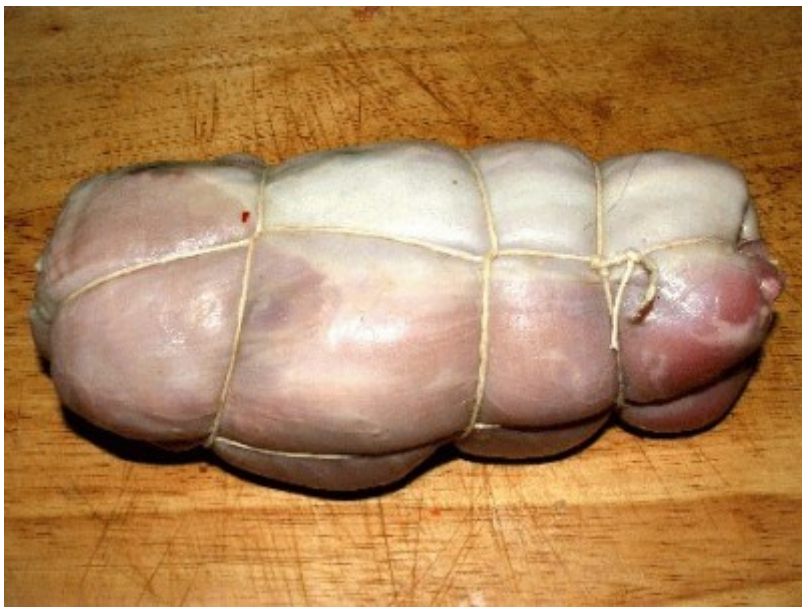


7 Denocciate un pò d'olive bianche e nere.



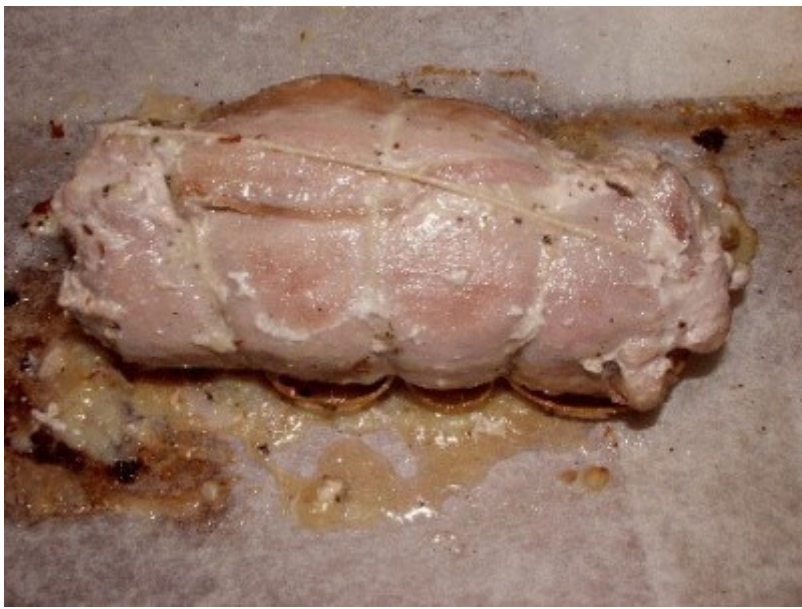
- 8 Stendete le foglie di basilico sulla carne, distribuite sopra le patate e le olive, arrotolate la carne con cura e legate bene.





9 Cuocete in forno a 180° per 20 minuti circa, bagnando di tanto in tanto con un'emulsione lievemente salata di latte, olio ed origano.





10 Quando la carne si sarà raffreddata, tagliatela a fette che disporrete in una pirofila.



11 Preparate la gelatina di carne ed aromatizzatela con qualche cucchiaio di Marsala secco.



12 Cospargete con la gelatina le fette di carne e fate riposare in frigorifero.



13 Servite con ciuffi di maionese.

