

SECONDI PIATTI

Civet de Lièvre

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 3 tazze (750ml) vino rosso secco
- 3 cucchiai di cognac
- 1 cipolla affettata
- 1 carota media sbucciata e affettata
- 2 spicchi d'aglio
sbucciati e tagliati in quarti
- 1 rametto di timo
- 1 foglia di lauro
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaino pepe tritato grossolanamente
- 1 lepre (coniglio) (2kg) tagliato in 9/10
pezzi (conservare il fegato)
- 250gr di pancetta stesa
- 3 cucchiai di olio vegetale
- 18 cipollotti sbucciati
- 1 cucchiaio di farina comune
- sale e pepe tritato finemente
- 250gr funghi orecchiette.

PREPARAZIONE

1 Versare il vino ed il cognac in una ciotola. Aggiungere le cipolle affettate, aglio, 1 cucchiaino di pepe tritato finemente, timo e rosmarino. Miscelare il tutto insieme. Aggiungere i pezzi di lepre (coniglio) alla marinatura, girarli in modo da coprirli uniformemente. Coprire e lasciar marinare per 12 ore nel frigorifero, girare i pezzi ad intervalli regolari. Rimuovere i pezzi di lepre (coniglio) dalla marinatura e picchiettare seccamente. Scolare la marinatura, scartando le erbe e gli altri ingredienti. Tagliare la pancetta in listarelle, rimuovendo la cotenna. Scaldare l'olio in una pentola dal fondo spesso (4litri) e far dorare i pezzi di lepre (coniglio) per circa 10 minuti. Aggiungere la pancetta e le cipolle. Soffriggere finché i pezzi di lepre (coniglio) siano ben dorati, circa 5 minuti. Cospargere di farina e soffriggere per 1 minuto. Versare la marinatura in una casseruola e portare a ebollizione. Coprire e cuocere per 2 ore a fuoco basso, mescolando occasionalmente. Salare e pepare. Nel frattempo, tagliare e lavare i funghi, scuoterli bene e tagliarli in quarti. Aggiungerli nella casseruola dopo le due ore di cottura. Mescolare e cuocere per altri 30 minuti. Rimuovere i pezzi di lepre (coniglio) dalla casseruola con un cucchiaio scanalato e metterlo su di un piatto di portata. Conservare caldo. Schiacciare il fegato di lepre (coniglio) su di un setaccio dentro una ciotola. Miscelare con 1/4 di tazza di salsa presa dalla casseruola. Rimettere il composto nella casseruola e soffriggere per 30 secondi a fuoco basso. Versare questa salsa immediatamente sui pezzi di lepre (coniglio) nel piatto di portata. Servire immediatamente. Mangiare con una baguette fresca come primo piatto.