

SECONDI PIATTI

## Coniglio alle noci

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 80 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

1 coniglio con il suo fegato  
30 g di pancetta dolce  
1 rametto di rosmarino  
2 foglie di salvia  
1 spicchio d'aglio  
8 noci  
1 costola di sedano  
1/2 cipolla  
farina  
vino bianco secco  
brodo di carne o di dado  
brandy  
noce moscata  
sale e pepe  
olio extravergine d'oliva.

# PREPARAZIONE

- 1 Soffriggere il fegato in un po' di burro, salarlo e peparlo, bagnarlo con un po' di brandy e fiammeggiare (se non ve la sentite, è sufficiente far sfumare la parte alcolica), toglierlo dal fuoco e metterlo da parte.



- 2 Mettere nel frullatore l'aglio, la cipolla, il sedano, la salvia, il rosmarino, i gherigli di noce, un po' d'olio e frullare. Versare questo miscuglio in un tegame (meglio sarebbe in uno di coccio) ed unire la pancetta tritata, far rosolare per circa una decina di minuti a fuoco lento.



- 3 Unire i pezzi di coniglio (se volete, fate scaldare il coniglio in una casseruola senza

condimento per togliere un po' il sapore di selvatico) e fate rosolare, salare e pepare.

Grattugiarci sopra un po' di noce moscata, aggiungere il fegato finemente tritato con il suo sugo di cottura. Amalgamare bene il tutto, bagnare con un bicchiere di vino bianco.

Coprire con un coperchio e fare cuocere lentamente. Quando il vino sarà quasi del tutto assorbito continuare la cottura per circa un'oretta, aggiungendo man mano un po' di brodo caldo. Una decina di minuti prima di spegnere il fuoco, completare con una noce di burro impastato con una cucchiata di farina. Stemperare ancora con un po' di brodo caldo e far addensare. Servire preferibilmente con un purè di patate.

