

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.

