

SECONDI PIATTI

Coniglio arrosto in salsa cremosa

LUOGO: Europa / Austria

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



INGREDIENTI

Le zampe e la schiena di un coniglio selvatico

sale

pepe

prezzemolo

250g di tuberi

1 foglia d'alloro

timo

1 cipollam qualche capperi tritato

40g di burro

1 cucchiaino di mostarda

60g di farina

100g di pancetta per ricoprire la carne

3/4 litro di brodo

1/4 litro di panna acida

limone affettato

PREPARAZIONE

1 Spellate i pezzi di coniglio, ricopriteli il grasso e condite con sale e pepe. Coprite il fondo di una padella con i tuberi tagliati in piccoli pezzi, le cipolle affettate e i pezzi di pancetta e a questo punto anche i pezzi di carne.

Condite il tutto e versateci sopra il burro fuso, quindi aggiungete un po' d'acqua e arrostiti in forno fino a che s'indori su entrambi i lati. Rimuovete la carne, cospargete di farina i tuberi rimasti nella padella, incorporate 3/4 litro di brodo con il resto degli ingredienti (capperi, mostarda e panna acida). Portate ad ebollizione e filtrate. Mettete la carne di nuovo nel brodo e lasciate stufare lentamente fino a che diventi perfettamente tenero.

Le zampe richiedono più tempo della schiena per cuocere quindi dovrete estrarre i pezzi di schiena e tenerli in caldo per permettere alle zampe di cuocere completamente. Disponete su di un piatto da portata, guarnite con fette di limone e qualche capperi. Servite con la pasta.