

SECONDI PIATTI

## Carrè di coniglio disossato e farcito

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: elevata    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

- 1 carrè di coniglio
- 200 ml di aceto bianco
- 2 patate medie lessate
- poco parmigiano grattugiato
- sale e pepe
- 9 cucchiaini di latte
- 1 pizzico di origano
- 1 manciata di olive verdi e nere
- qualche foglia di basilico
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 limone.

### PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete 800 ml di acqua e l'aceto, unite il carrè e fate riposare per 2 ore, sgocciolatelo, lavatelo e asciugatelo.



- 2 Iniziate a disossare con un coltello da disosso molto affilato, raschiate la superficie interna delle costole fino a metter a vivo la superficie ossea.



- 3 Staccate la costola dalla vertebra cioè dall'alto e scivolando tra osso e carne liberatela del tutto facendo attenzione a non bucare la carne che in questa zona è assai sottile.



- 4 Sempre seguendo l'osso cominciate a liberare le vertebre, la parte finale cioè quella adesa alla parte più sottile della schiena dovete finirla aiutandovi con le dita.





- 5 Schiacciate in una ciotola le patate, conditele con sale pepe nero, poco parmigiano e ammorbidite con qualche cucchiaio di latte profumate con un pizzico d'origano, mescolare bene.



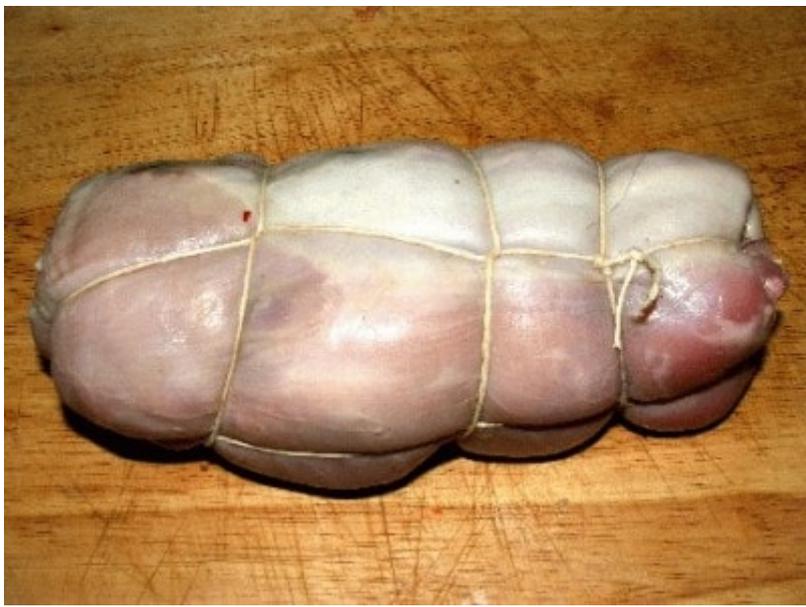
- 6 Denocciate le olive.



7 Sopra il carrè fate uno strato di foglie di basilico, coprite con le patate tenedovi lontano dal bordo della carne per almeno 3-4 cm e ultimate le olive.



8 Legate per bene.



9 Trasferite il rotolo in una placca da forno foderata di carta forno.

Infornate a 180°C per 20 minuti.

Emulsionare insieme l'olio, 2 cucchiaini latte, poco origano e sale.



10 Durante la cottura bagnate il rotolo con l'emulsione.



11 In una ciotola mescolare l'emulsione rimasta con i succhi rilasciati dal carrè e poche gocce di succo di limone.



12 Servite caldo.



**13** Se volete con lo stesso rotolo potete preparare un aspic proseguendo in questo modo.

Tagliare a fette il rotolo e sistemate le fette sopra una pirofila.



14 Sciogliete la gelatina ammollata in una casseruola con 500 ml di acqua 2 dadi di estratto di carne e qualche cucchiaio di Marsala secco.





15 Filtrate.



16 Trasferite il brodo nella pirofila.



17 Fate raffreddare e servite guarnendo con la maionese.



