

SECONDI PIATTI

Coniglio arrosto in salsa cremosa

di: *Cookaround*

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.