

Coniglio in porchetta

Per la preparazione del coniglio in porchetta

1. Disossare il coniglio e asciugarlo bene.
2. Mondare il finocchio, sbollentarlo in acqua (sbianchirlo) e sgocciolarlo. Tritare la salsiccia, unirla al prosciutto.
3. Adagiare il coniglio su un foglio di carta da forno e appiattirlo leggermente con il batticarne. Condire con sale e pepe.
4. Stendere parte del finocchio sulla superficie del coniglio.
5. Distribuire sopra la salsiccia il restante finocchio ed arrotolare per lungo. Legare con spago
6. Adagiare il coniglio in una teglia contenente le parature del coniglio e gli aromi (mirepoix, salvia, rosmarino) condire con sale, pepe e olio.
7. Cuocere in forno a 180-190°C per ca 40-50'. Quando il coniglio è ben rosolato, bagnare con il vino e proseguire la cottura (se è necessario coprire con carta da forno o alluminio).
8. Se il fondo tende a caramellare troppo aggiungere poco brodo o acqua.
9. Togliere il coniglio dal fondo di cottura, disporlo su una griglia posta su una teglia e coprirlo con carta alluminio per tenerlo in caldo.

Per la salsa di accompagnamento

1. Far asciugare il fondo di cottura sul fornello oppure in forno, ma senza farlo bruciare.
2. Sgrassare il fondo se è eccessivamente grasso e deglassare acqua calda.
3. Recuperare tutte le particelle attaccate alla placca e trasferire il tutto in una casseruola.
4. Lasciare sobbollire il fondo per almeno 20'.
5. Legare leggermente con poca farina disciolta in acqua e proseguire la cottura per altri 10'.
6. Filtrare al colino cinese stamina.

Per la finitura

1. Affettare il coniglio al momento del servizio ad uno spessore di ca 7 mm, irrorarlo con la salsa bollente e servirlo.

Consigli & curiosità

a) sostituire metà della salsiccia con carne di maiale o di vitello

b) accompagnare con patate al forno o verdure al salto

d) Per evitare il coniglio si secchi eccessivamente durante la cottura, è consigliabile, prima di legarlo, avvolgerlo con fette di pancetta o con carta da forno. Se si utilizza la pancetta, occorre procedere nel seguente modo: stendere le fette di salume sul foglio di carta da forno; adagiarvi sopra il coniglio; farcire come sopra ed arrotolare.

d) Piatto tipico della gastronomia romagnola, umbra, marchigiana ed abruzzese. Nelle marche viene cucinato anche intero senza essere disossato. Condire l'interno del coniglio con sale e pepe e farcirlo (la parte delle costato) con : cubetti di pancetta saltati in padella con poco olio e uno spicchio d'aglio; una parte dell' interiora del coniglio (cuore, fegato, polmoni) saltate in padella con poco olio, uno spicchio d'aglio, sale e pepe; olive verdi denocciolate; un trito di finocchietto fresco selvatico. Cucire il coniglio utilizzando uno spago e un ago. forare le cosce del coniglio in due, tre punti e aromatizzarle con mezzo spicchio d'aglio e finocchietto fresco. disporre il coniglio su una teglia rivestita con

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

carta da forno, condire con sale e pepe e irrorare la superficie con olio, mezzo bicchiere di vino bianco e mezzo bicchiere di acqua. coprire con carta da forno e cuocere in forno a 180-190 °C per ca 50'. togliere la carta da forno e terminare la cottura per altri 20-30'. tagliare il coniglio a fette spesse usando delle forbici trinciapollo e servire irrorandolo con il fondo di cottura.

e) Variante personale : tagliare le patate tagliate cubetti e rosolarle in padella, dopo la precottura delle patate aggiungere la salsiccia sbriciolate e farcire il coniglio.

Angelo Solillo