Cubo di risotto con ragù di coniglio e cime di rapa

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 240 g di riso Carnaroli
- 15 ml di olio aromatizzato allo scalogno
- brodo vegetale
- 500 g di coniglio
- 200 g di sedano, carote e cipolle
- 1 mazzetto di timo
- 1 dl di vino bianco
- 70 g di olive taggiasche snocciolate
- 500 g di cime di rapa
- ½ spicchio di aglio
- 20 g di acciughe dissalate
- 1 peperoncino piccante
- 30 g di burro
- 70 g di pecorino
- 1 uovo
- 100 g di panko
- polvere di cime di rapa
- olio per friggere
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Disossare il coniglio e tagliare la carne a piccoli cubetti.
Tagliare il sedano, le carote e le cipolle a piccoli cubetti, brasare in padella con poco olio, aggiungere il coniglio e il timo tritato. Rosolare, sfumare con il vino e lasciare evaporare. Salare e pepare, coprire, cuocere per circa 40 minuti e unire le olive.
Disporre metà cime di rapa su una placchetta ed essiccare in forno o nell'essiccatore, frullare e setacciare.
Sbollentare le rimanenti cime di rapa in acqua bollente salata per 5 minuti, raffreddare in acqua e ghiaccio e scolare.
Insaporire in padella con poco olio, l'aglio, le acciughe e il peperoncino, sistemare di sale e pepe. Tenere da parte un quarto delle cime di rapa e frullare il resto.
Tostare il riso in una casseruola con l'olio aromatizzato allo scalogno, coprire con il brodo e cuocere per 10 minuti. Salare, pepare e portare a cottura aggiungendo poco brodo alla volta.
Lasciare il risotto ben asciutto per facilitare la formazione dei cubi di riso.
Togliere dal fuoco, mantecare con il burro e il pecorino grattugiato, stendere su una placca e lasciare raffreddare.
Con l'aiuto di un coppapasta quadrato formare i cubi di riso e disporre al centro il ragù di coniglio.
Passare nell'uovo sbattuto e nel panko, friggere in olio ben caldo e scolare su carta assorbente.
Servire i cubi di riso con le cime di rapa intere e la purea, completare con la polvere di cime di rapa.