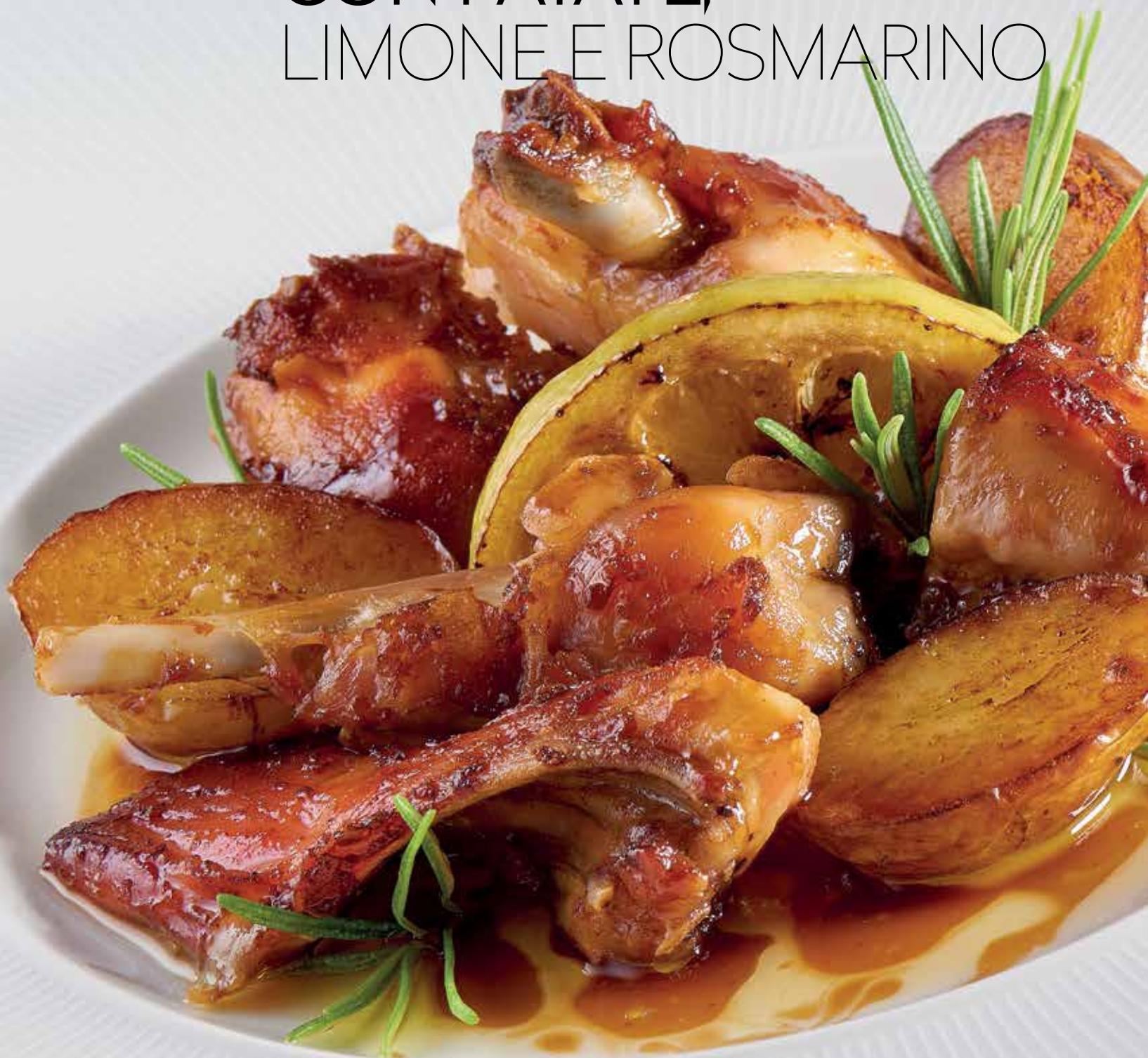


CONIGLIO ARROSTO CON PATATE, LIMONE E ROSMARINO





— INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

PER IL CONIGLIO

1 coniglio (1,2 kg)
50 g burro
100 g scalogno
1 spicchio di aglio in camicia
40 g pancetta tesa affumicata
20 g rosmarino
1 limone bio
6 g sale fine bio
50 g vino bianco Chardonnay
0,5 l brodo vegetale (vedi "Basi")

PER LE PATATE

6 patate ratte
20 g burro
2 rametti timo
2 g sale Maldon

PER LA GUARNIZIONE

4 rametti di rosmarino
1 limone

PROCEDIMENTO

PER IL CONIGLIO

Porzionate il coniglio tagliandolo in pezzi regolari. Mettete in una casseruola di rame stagnato il burro e l'olio, lo spicchio di aglio schiacciato e i rametti di rosmarino. Distribuite i pezzi di coniglio, infornate a 170°C e cuocete per 10 minuti facendo rosolare leggermente. Aggiungete la pancetta tagliata in piccoli pezzi, lo scalogno a pezzi, mescolate e abbassate la temperatura a 120°C, lasciate cuocere per 25 minuti. Girate i pezzi di coniglio, condite con il sale e lasciate cuocere ancora per 25 minuti. Bagnate con il vino bianco, fate evaporare e continuate la cottura, aggiungete poco brodo alla volta, continuando la cottura ancora per 20 minuti. Aggiungete il limone tagliato a fette spesse e le patate tagliate a metà. Alzate la temperatura a 180°C e terminate la cottura: il coniglio dovrà risultare dorato e morbido al tatto.

PER LE PATATE

Inserite le patate in un sacchetto per cottura con il resto degli ingredienti, condizionate al 99% e cuocete in forno a vapore a 95°C per 50 minuti.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Posizionate in ogni piatto due pezzi di sella, due pezzi di coscia, un pezzo di spalla, guarnite con due mezze patate e una fetta di limone. Condite con il sugo di cottura e decorate con un rametto di rosmarino.

LA NOTA DELLO CHEF

Dal taglio del coniglio vanno ricavare 8 pezzi dalle cosce, 8 pezzi dalla sella - che taglierete a metà per ottenere parti uniformi - mentre le spalle saranno divise in 4 pezzi: in questo modo tutti gli ospiti avranno uno o due pezzi per ogni sezione. La cottura dovrà essere lunga e a temperatura medio bassa per mantenere il più possibile la succulenza. Questi, infatti, sono sapori classici che ricordano i piatti della domenica, quando le mamme utilizzavano tutta la mattina per occuparsi del pranzo più importante della settimana.