

SECONDI DI CARNE

Tonno di coniglio (versione 3)

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

45 min

■ Ingredienti per 6 persone

Coniglio pronto per la cottura	1
Salvia	30 foglie
Aglione	20 spicchi
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Fate lessare il coniglio in acqua bollente e salata per circa tre quarti d'ora. Toglietelo dalla pentola, lasciatelo intiepidire e quindi spolpatelo.
- 2 I tocchetti di carne disponeteli in una terrina: fatene un primo strato cui aggiungete alcune foglie di salvia e qualche spicchio d'aglio; irroratelo d'Olio D'oliva Extra-vergine, salatelo leggermente e pepate.
- 3 Passate quindi agli strati successivi ripetendo le stesse operazioni. Fate almeno tre strati. Mettete la terrina al fresco e lasciatela per una notte.
- 4 Se la tenete in frigo, ricordatevi di toglierla almeno un'ora prima di consumare il coniglio marinato. Guarnite le porzioni con un'insalatina di sarsèt (valerianella).
- 5 L'olio d'oliva extra-vergine deve coprire interamente la carne di coniglio, per cui conviene pressare bene gli strati di carne. Vino consigliato: Langhe Freisa.