

SECONDI DI CARNE

Coniglio a sorpresa

Tradizione: Veneto

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Coniglio	1
Lardo	50 g
Vino rosso	100 cl
Alloro	2 foglioline
Ginepro	alcune bacche
Rosmarino fresco	1 rametto
Cipolla bianca	1
Farina	
Sale	
Marmellata di mirtilli	alcuni cucchiari
Mirtilli freschi	alcuni

Preparazione

- 1 Tagliate a pezzi regolari il coniglio, ponetelo in una terrina e bagnatelo con abbondante vino rosso, profumate il tutto con le foglioline di alloro e le bacche di ginepro.
- 2 Lasciatelo marinare in questo modo per 24 ore, quindi scolatelo per bene e passate con cura ogni pezzo nella farina.
- 3 Intanto, in una padella con il fondo antiaderente, fate rosolare nell'olio bollente la cipolla bianca insieme con il lardo tritato, unendo, quando sia la cipolla che il lardo saranno ben dorati, anche i pezzi di coniglio, facendo attenzione che questi ultimi si rosolino in modo uniforme.
- 4 Salate e proseguite la cottura bagnando di tanto in tanto con un po' di vino rosso della marinata.
- 5 Dopo aver disposto il coniglio su di un piatto di portata riscaldato, passate al setaccio il suo fondo di cottura diluendo in esso la marmellata di mirtilli.

- 6 Aggiungete poi i mirtilli freschi e lasciate cuocere pochi minuti. Questa salsa dovrà essere servita a parte, appena intiepidita.