
Coniglio al cartoccio con purea di patate

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Il coniglio è ottimo cucinato in salmì, brasato, in civet, oppure alla cacciatora. Nella cottura al forno o allo spiedo, per evitare che la carne si asciughi eccessivamente, è sempre consigliabile bardarlo con del lardo o della pancetta. Un buon metodo per salvaguardarne intatti gli aromi ed i sapori è la cottura al cartoccio.

Ingredienti per 4 persone

Per il coniglio al cartoccio: 800 grammi di coniglio già ridotto in piccole parti, 150 grammi di pancetta dolce tagliata a fettine sottili, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, timo, cumino, rosmarino, olio extravergine d'oliva, poco vino bianco secco, q.b. di sale e di pepe.

Per il purè di patate: 500 grammi di patate, 15 grammi di burro, 250 grammi di latte, 100 grammi di parmigiano grattugiato, noce moscata, q.b. di sale.

Preparazione

Per il coniglio al cartoccio:

Lavare sotto un getto di acqua fresca il coniglio già ridotto in piccole parti.

Preparare un trito con uno spicchio di aglio, un mazzetto di prezzemolo, timo, rosmarino e pochissimo cumino. Cospargere ogni pezzo di coniglio con il trito di spezie, quindi salare (non mettere troppo sale, perché la pancetta rilascia comunque del sale) e pepare. Avvolgere ogni pezzo di carne con una o più fette di pancetta. Disporre i pezzi di carne nei quattro cartocci di carta da forno in modo da avere quattro porzioni equivalenti. Bagnare con un filo di olio extravergine d'oliva, un goccio di vino bianco secco e chiudere il cartoccio, dandogli la forma di una caramella. Disporre in una pirofila da forno i cartocci e cuocere nel forno preriscaldato a 180°C, per circa un'ora (il tempo dipende molto dall'età e dalla consistenza della carne).

Per il purè di patate:

Far bollire le patate e pelarle quando saranno ancora calde. Quindi passarle con lo schiacciapatate, e porle in una casseruola, aggiungere una noce di burro, abbondante noce moscata ed il sale. Mescolare con un mestolo di legno, aggiungere poco alla volta il latte bollente, fino a quando il purè non diventi una crema soffice. Terminare mantecando con abbondante parmigiano grattugiato.

Presentazione

Servire i cartocci direttamente nei piatti con un contorno di purea di patate.