

MTC Novembre 2010

IL CONIGLIO ALLA CACCIATORA



MTC Novembre 2010

La Ricetta della Sfida

IL CONIGLIO ALLA CACCIATORA DI GINESTRA

Ingredienti

1 coniglio (fatto a pezzi dal nostro macellaio)
1 cuore di sedano fresco
3 o 4 carote novelle (quelle con il ciuffo)
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
mezzo litro abbondante di vino rosso secco
1 manciata abbondante di olive verdi
2 chiodi di garofano
2 o 3 foglie di alloro
1 ciuffo di timo
1 ciuffo di origano fresco
1 ciuffo di rosmarino
capperi dissalati (secondo i gusti i miei sono di Pantelleria e perciò meritano)
1 tazza di brodo vegetale
2 cucchiainate di concentrato di pomodoro
sale q.b.
olio evo q.b.



Preparazione

Questa è una di quelle ricette da fare godendosi i tempi di marinatura e cottura in casa, senza altro pensiero se non il nostro coniglio, la bufera fuori non manca, perciò all'opera! Per prima cosa prendiamo il nostro coniglio, lo laviamo bene sotto l'acqua corrente perché potrebbero esserci dei residui di piccole ossa in mezzo alla carne, a questo punto distendiamo i nostri pezzi dentro un recipiente abbastanza capiente, iniziamo poi a spezzare tutti gli aromi sul coniglio, il rosmarino, l'origano e il timo, poi mettiamo i chiodi di garofano interi, e 1 dei due spicchi d'aglio a pezzettoni e le foglie d'alloro. A questo punto ricopriamolo interamente con il vino e lasciamolo marinare tre o quattro ore in Santa Pace! Nel frattempo puliamo e tagliamo a pezzettini il sedano, le carote e l'aglio, tritiamo la cipolla e facciamo rosolare tutto con 1 bicchiere d'olio evo. Dopo cinque minuti aggiungiamo le olive preventivamente denocciolate e i capperi. Trascorso il tempo necessario per la marinatura, quando il nostro coniglio ha già cambiato colore, mettiamo una capace pentola sul fuoco con un pochino d'olio evo, prendiamo ogni singolo pezzetto, lo asciughiamo e infariniamo e provvediamo a sigillarne la carne in padella. Quando tutti i pezzi sono opportunamente rosolati e dorati, sfumiamo con parte del vino che ci è servito per la marinatura dopo averlo filtrato attraverso un passino. A questo punto uniamo il nostro soffritto e le 2 cucchiainate di concentrato di pomodoro sciolte nel brodo caldo. Saliamo e lasciamo cuocere a fuoco bassissimo fino a quando la nostra carne sarà tenera.

Note: *E' importante non aggiungere alla marinata il sale che richiamerebbe all'esterno gli umori della carne.*

MTC Novembre 2010

Qui, invece, le regole di questo mese:

ingredienti: il coniglio, ovviamente, ed il vino, inteso però come sostanza alcolica. Quindi, potete spaziare: dal bianco, al rosso, al liquoroso, tutto quello che vi suggerisce la vostra fantasia può andar bene: l'essenziale è che una nota alcolica ci sia.

importantissimo:

richiamo qui il regolamento, non tanto a scanso di contestazioni (qui sopra? ma quando? ma dove? ma perchè?) quanto perchè finalmente posso dare un senso a tutto il tempo che ci ho speso sopra e tirarmela da Signora del Comma.

è possibile sostituire gli ingredienti

- *se si soffre di particolari intolleranze o allergie*
- *se essi sono di difficile reperibilità*
- *in casi particolari, la variazione dovrà comunque essere resa nota nella ricetta: le motivazioni di detta scelta possono essere omesse*

In ogni caso, sarà necessaria una previa autorizzazione da parte delle coautrici del blog''

Quindi, per i nostri amici che abitano fuori dai confini dell'Italia (difficile reperibilità) o chi è vegetariano (casi particolari), ***la sostituzione del coniglio è ammessa***. E' però indispensabile che ci si metta d'accordo prima con la Giuria e- soprattutto- che non si stravolga la natura del piatto. Se si usano altri tipi di carne, bisogna comunque rispettare il procedimento e lo stesso se si sceglie la soluzione vegetariana. E' chiaro che tutto va nella direzione di un arricchimento della sfida e che, dopo aver letto le vostre richieste siamo qui che non stiamo più nella pelle a vedere cosa tirerete fuori da un pezzo di renna o dal tofu: per cui, non solo si ammettono, ma si attendono con ansia, queste variazioni.

tecnica obbligatoria: la marinatura. Rientra a pieno titolo nelle tecniche usate per valorizzare al massimo il gusto di carni povere e dal sapore poco marcato, come appunto il coniglio e per questo abbiamo voluto mantenerla. I tempi e gli ingredienti li lasciamo a voi.

Giuria: condividere l'arduo compito della giurata, toccherà a Ginestra, questa volta: superfluo aggiungere che sarà durissima e che mai come in questo caso benediciamo il giorno in cui ci è venuta l'idea di invitare a far parte della giuria il vincitore. In ogni caso, lei è una tipa tosta temprata dalle gioie della maternità di Scalpo Ostinato e siamo certi che saprà superare alla grande anche questa prova. E se avete qualche dubbio, mettetela alla prova...

Buona Sfida
Ale & Dani

Gli sfidanti

Quelli che "il Coniglio sì"

1. Il coniglio alla cacciatora ma non troppo di Giulia

Ingredienti

1 coniglio
1 cuore di sedano fresco
3 carote
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
0,5 l di vino rosso
200 g di castagne cotte
chiodi di garofano
timo, origano, rosmarino
2 foglie di alloro
1 manciata di capperi
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
2 cucchiaini di farina
sale
olio evo

Preparazione

- tagliare il coniglio a pezzi, sistemarlo in un contenitore con le erbe aromatiche e chiodi di garofano, versare il vino, coprire e lasciare per 3-4 ore

- tritare cipolla, aglio, carote e sedano, soffriggerle nell'olio abbondante, aggiungere i capperi e cuocere qualche minuto ancora a fuoco basso

- togliere il coniglio dal vino e asciugarlo, poi infarinare leggermente e rosolare in poco olio

- quando il coniglio è bello dorato, versare il vino della marinatura filtrato, aggiungere il soffritto, il concentrato di pomodoro e le castagne. Coprire e cuocere a fuoco basso per 1 ora circa

- alla fine, se necessario, salare



2. Il Coniglio affogato nel mosto di Mamma in Pentola

Ingredienti

*1 coniglio fatto a pezzi (come quello di Ginestra)
2 rametti di ramerino (rosmarino)
6/7 foglie di salvia
due spicchi d'aglio
bacche di ginepro
vino rosso
1/2 litro di mosto (il sostituto pomodoro)
olive nere
olio e.v.o.
sale*

Preparazione

Fare un battuto finissimo col ramerino, salvia e aglio, metterlo in una ciotolina con tre cucchiaini d'olio e qualche bacca di ginepro e sbattere energicamente. Riporre in una casseruola il coniglio e cospargerlo con l'olio e le erbe, ricoprire col vino rosso e lasciarlo riposare per minimo 4 ore (io l'ho lasciato dal pomeriggio al mattino), girandolo almeno 4 volte.

Prendere una padella capiente, scaldare l'olio, sgocciolare i pezzi di coniglio dalla marinatura e arrosolarla a fuoco vivo. Quando i pezzi di coniglio hanno preso un bel colorito marroncino, aggiustare di sale, sfumare con il vino della marinatura non filtrato, poi iniziare a versare il mosto (è facilissimo da fare, guardate [qui](#)), fare evaporare il mosto per 5 minuti, aggiungere le olive nere, poi abbassare la fiamma, coprire e continuare a cuocere per circa 40 minuti, controllare ogni tanto, se si dovesse asciugare troppo aggiungere il mosto, alla fine si dovrà formare una specie di salsa ridotta. Servite il coniglio su un piatto da portata con la sua salsina.



MTC Novembre 2010

3. I Bocconcini alla Tedesca di Arianna

Ingredienti

500g di coniglio a bocconcini
250ml di vino rosè
200g di carote
3 cipolle
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di cannella
1 grattatina di noce moscata
cumino
50 ml di salsa di pomodoro
200g di piselli
un rametto di salvia



Preparazione

La sera prima far marinare il coniglio con il vino, le verdure, la salvia, l'aglio e le spezie. Al mattino mettere in una pentola un filo d'olio evo e una noce di burro e mettere a stufare le cipolle della marinatura, aggiungere poi i bocconcini e far rosolare, aggiungere le carote. Bagnare poi con un po' del vino della marinatura e far cuocere a fuoco lento per alcuni minuti, versare il resto del vino, coprire e far cuocere per 2 ore. Mezz'ora prima di spegnere i fornelli aggiungere i piselli, infine in un piattino amalgamare ad un cucchiaino di farina una noce di burro e scioglierlo poi nel sugo in modo che si addensi....servire accompagnato da patate arrosto.

4. Il Coniglio Cacciato di Meggy

Ingredienti

un coniglio intero o a pezzi
1 gambo di sedano
2 carote
1 cipolla bionda grande
vino bianco secco (Nosiola)
2 spicchi d'aglio
1 rametto di rosmarino
2 peperoni rossi grandi
2 peperoni gialli grandi
olio d'oliva
sale



Preparazione

se intero, tagliate a tocchi il coniglio stando bene attenti ai residui di ossa e sciacquandolo benissimo sotto l'acqua per eliminare eventuali frammenti.

Mettete la carne in una bacinella, aggiungete l'aglio e il rosmarino spezzettato, coprite di vino bianco secco (io ho usato dell'ottimo Nosiola) e lasciate marinare per un paio d'ore.

Assicuro che anche se il passaggio della marinatura venisse saltato il risultato sarebbe comunque molto saporito e gradevole.

Nel frattempo preparate un bel battuto fino di sedano, carote e cipolla, fate rosolare bene in olio d'oliva e qualche noce di burro (burro, o godurioso burro), lasciate rosolare per qualche minuto ed aggiungete poi la carne, salate leggermente e lasciate rosolare.

(Se decideste di saltare il passaggio della marinatura, dopo aver fatto rosolare ben bene la carne sfumate con del vino bianco secco).

Dicevamo, rosolate bene i bocconi di carne da tutti i lati e tagliate a falde i peperoni.

Dopo circa 30 minuti di cottura aggiungete i peperoni, coprire, aggiustate eventualmente di sale e lasciate andare altri 20 minuti circa.

In circa 50 minuti il vostro coniglio dovrebbe essere cotto a puntino, in ogni caso verificate sempre la cottura della carne all'interno.

A fine cottura i peperoni devono essere morbidissimi.

Volendo potete anche tagliare a striscioline fini i peperoni in modo tale che vadano a formare il sughetto, ma noi da che ricordo li abbiamo sempre lasciati a pezzi abbastanza grossi.

MTC Novembre 2010

5. Il Coniglio con Polenta di Patate di Manu

Ingredienti

Coniglio intero
vino bianco
cipolla
salvia - alloro - timo
cannella - chiodi garofano in polvere
scorzette limone
sale - pepe
olio - burro
patate
farina bianca
burro
sale



Preparazione

Prendere un bel coniglio e tagliarlo a pezzi, io preferisco tagliarmelo perché penso di essere un "macellaio mancato" e con un po' di pazienza riesco a non spezzare le ossa e quindi creare quelle bruttissime schegge che possono essere fastidiose nel sughetto.

Il sabato sera mettere il coniglio in una ciotola con del buon vino bianco, una cipolla tritata, foglie di salvia, un spicchio d'aglio intero o tritato, alloro, timo, cannella, chiodi di garofano in polvere e pepe, guardare che la carne sia ben coperta e avvolta dai sapori e lasciare marinare tutta la notte. Al mattino togliere la carne dalla marinatura e far rosolare lentamente da entrambi i lati in una larga padella con un po' d'olio e burro.

Quando sarà ben rosolato aggiungere una cipolla tritata fresca, alcune scorzette di limone e far cuocere molto lentamente aggiungendo un po' alla volta il vino della marinatura, ricordarsi il sale che manca nella marinatura. A metà cottura aggiungere i fegatini tritati che avremmo fatto rosolare con un po' di burro e dei pezzettini di limone e continuare la cottura. Il coniglio deve cuocere molto lentamente ci vorranno circa un paio d'ore e sarà pronto quando vedremo che la carne inizia a staccarsi dall'osso è il punto di cottura ottimale, la carne si disferà letteralmente in bocca e con la polenta di patate sarà un'esaltazione di sapori a cui non si saprà resistere.

La polenta di patate si usa molto in Val di Ledro ma in quel caso è concia, ma qui è lasciata semplice per sposarsi con la delicatezza del coniglio.

Per fare la polenta di patate si devono cuocere le patate o a vapore o con la buccia per evitare che contengano troppa acqua, poi si devono schiacciare con lo schiaccia patate e mettere in una pentola, mettere sul fuoco regolare di sale ed aggiungere un po' alla volta della farina bianca mescolando e cercando di inglobarla, ne servirà circa 100gr per ogni chilo di patate, ma dipende molto da quanto le patate sono umide, far cuocere per una ventina di minuti sarà pronta quando inizierà a staccarsi dal fondo e rimane amalgamata a palla. A questo punto prendere un pezzetto di burro, circa 60gr e metterlo in un pentolino e farlo rosolare leggermente poi dovremmo aggiungerlo tutto assieme nella pentola della polenta e mescolare bene cercando di farlo amalgamare velocemente, appena amalgamato rovesciare la polenta di patate, che avrà preso un bell'aspetto liscio, su un tagliere e servire fumante con il nostro delizioso coniglio. Se non volete fare la polenta di patate, potete accompagnarlo con dell'ottimo purè anche se cambia un po' l'armonia dei sapori, la polenta di patate è un po' come un grosso gnoccone ed il gusto è aporito e neutro.

6. Le "cartucce" per il coniglio di Fabio

Ingredienti

500 g di coniglio a pezzi
1 cipolla
1 carota grande
100 g di olive nere
150 g di pancetta tesa
sedano
vino rosso
10 paccheri lunghi di Gragnano
1 bustina di zafferano
100 ml di panna
cacao
per la marinatura:
1 l di vino rosso
2 foglie di alloro
1 cipolla
1 gambo di sedano
6 chiodi di garofano



Procedimento

Mettere il coniglio precedentemente fatto a pezzi in una ciotola capiente. Coprire con l'alloro, la cipolla affettata grossolanamente, il sedano, i chiodi di garofano e coprire interamente col vino rosso. Personalmente ho scelto un vino rosso toscano corposo delle colline lucchesi. Lasciare a marinare 2-3 ore, girando il coniglio di tanto in tanto.

Nel frattempo preparare un battuto con le cipolle, le carote ed il sedano sminuzzati finemente e metterlo a rosolare in un tegame di coccia a fuoco molto lento per 45 minuti in modo da fare appassire il tutto.

Arrotolare ogni pezzo di coniglio scolato della marinatura con una striscia di pancetta tesa e mettere nel tegame dove avremo rosolato il battuto e fare dorare da tutti i lati. Sfumare con un po' di vino rosso. Una volta che l'alcool è evaporato, coprire e far cuocere per un'oretta e mezza finché le carni del coniglio non saranno tenere. Aggiungere l'uvetta passita e i pinoli verso fine cottura e altre olive nere di Gaeta tagliuzzate a pezzi piccoli.

In abbondante acqua salata cuocere al dente i paccheri, scolare. Riempire col coniglio fatto a pezzetti, mischiato al fondo di cottura per dare sapore e mantenerlo morbido.

Sistemare le "cartucce" così ottenute su un letto di panna in cui ho sciolto dello zafferano per dare colore (e devo dire che anche come sapore ha legato molto bene) e guarnire con polvere di cacao a simulare la polvere da sparo (cacao che col coniglio secondo me ci sta benissimo).

MTC Novembre 2010

7. The Australian Rabbit , mustard & Tarragon di Acquaviva

Ingredienti per 4/6 persone

1 kg. di coniglio a pezzi
350 gr. di piccole cipolle (ho usato le borretane)
200 ml. di sherry secco
il succo di 1 limone
2 cucchiaini di senape di Digione
1 cucchiaio di senape rustica
1/2 cucchiaino di senape inglese in polvere
1 cucchiaino di semi di cumino
250 ml. di panna da cucina
2 cucchiaini di dragoncello tritato (il mio era secco e ne ho usato un po' meno)
1 cucchiaino di pepe verde in salamoia ben scolato (io ho usato 4 o 5 grani di pepe nero normale)
30 gr. di burro
sale



Preparazione

Sciogliere nello sherry i tre tipi di senape, unirvi il succo di limone ed i semi di cumino; coprire con questa miscela il coniglio a pezzi, coprire e lasciar marinare in frigo tutta la notte (o come minimo almeno 3 ore): scolare poi bene il coniglio conservando a parte la marinata.

Sciogliere il burro in un ampio tegame e dorarvi su tutti i lati il coniglio, quindi salare, abbassare la fiamma, coprire e lasciar cuocere a fuoco basso per una ventina di minuti.

Nel frattempo mondare bene le cipolline, eventualmente tagliando a metà le più grosse, quindi unirle al coniglio e cuocere 10-15 minuti, fino a che sono morbide.

Versare nel tegame la marinata con 3/4 del dragoncello ed il pepe verde (se si usa pepe nero unirlo insieme alle cipolline) e far restringere fino a che il fondo diventa cremoso.

Unire a questo punto la panna, regolare di sale, lasciar inspessire leggermente la salsa e servire, eventualmente accompagnato con riso bianco al burro, con un'ultima spolverata di dragoncello.

8. Ul cunill da Mucc di Acquaviva

Ingredienti per 4 persone:

1 coniglio da 1 kg, ridotto a pezzi e mondato (*)
300 gr. di funghi porcini freschi oppure 35 gr. di porcini secchi
6 o 7 noci (più un paio per decorare)
2 pomodori freschi oppure 3 pelati non troppo sgocciolati
1 bicchiere di vino bianco (**)
1 bicchiere di brodo di pollo (***)
2 fettine di pancetta spesse 3 mm. (***)
2 carote
1 cipolla
1 spicchio di aglio
1 foglia di alloro
2 cucchiaini di timo
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
5 bacche di ginepro
2 cucchiaini di burro
1 cucchiaio di olio
sale
pepe



Preparazione

Tritare grossolanamente carote e cipolla, pestare leggermente l'aglio e le bacche di ginepro e mettere tutto a bagno insieme al coniglio ben lavato nel vino bianco, tenendo in frigo coperto a marinare per un paio d'ore (ma anche una notte...).

Se si usano i pomodori freschi e non piacciono le pellicine nel sughetto scottarli 1 minuto in acqua bollente e sbucciarli, quindi tritarli conservandone l'acqua di vegetazione (oppure tritare grossolanamente i pelati).

Mondare i porcini e tagliarli a fette sottili oppure mettere a bagno i funghi secchi in acqua tiepida, scolandoli quando sono morbidi e filtrando l'acqua di ammollo.

Scolare il coniglio e dorarlo il olio e burro caldi, rosolandolo bene su tutti i lati.

Versare il vino e le verdure della marinata nel tegame, unire l'alloro e lasciar sfumare bene il vino. Unire a questo punto i funghi secchi (se si usano freschi vanno aggiunti più avanti!) ed i pomodori tritati, e dopo un paio di minuti l'acqua dei funghi e metà del brodo, regolando di sale. Se si usano funghi freschi sostituire l'acqua dei funghi con altrettanto brodo.

Cuocere una ventina di minuti scoperto, unendo gradualmente il resto del brodo se il fondo si asciugasse troppo.

Sguscire le noci, tritarle molto finemente, quasi a polvere, ed unirle al coniglio insieme ai funghi freschi, al timo e a metà del prezzemolo, coprendo e lasciando cuocere ancora una ventina di minuti.

Nel frattempo tagliare la pancetta a striscioline e saltarla in un tegame antiaderente a fuoco vivace fino a che diventa bella croccante, quindi scolarla e tritarla grossolanamente.

MTC Novembre 2010

Scoprire a questo punto il tegame, alzare la fiamma e lasciar restringere bene il sughetto, regolando di sale se serve, pepando generosamente e spolverizzando con il prezzemolo rimasto e con la pancetta croccante prima di servire, decorato con mezzi gherigli interi o con un trito di noci grossolano.

Per tradizione andrebbe accompagnato da polenta gialla o da purè di patate; io l'ho servito con un'insalata rossa condita con aceto balsamico caldo ed ancora un trito di bacon croccante e noci.

(molte ricette ticinesi e lombarde prevedono di unire le interiora del coniglio verso fine cottura. Io ho unito fegatino e durrelli, poco prima della pancetta, solo a parte del coniglio in un tegame separato, per accontentare i gusti di tutti)*

*(** la ricetta originale, nata per il coniglio selvatico, prevede la marinatura in aceto di mele e vino rosso e poi la cottura in vino bianco. Essendo il mio un coniglio dalle umili origini supermercatore ho usato lo stesso vino bianco per tutto)*

*(*** le casalinghe ticinesi normalmente usano dado di pollo ed insaporiscono sul finale con un cucchiaino di salsa d'arrosto confezionata, che io ho sostituito con la pancetta, anche se non sarebbe "tipica" di questa preparazione.)*

9. Il Coniglio del Cacciatore di Patricia

Ingredienti per 2 persone (2 cocotte)

400 g. di carne di coniglio tagliata a pezzetti
2 cucchiaini d'olio extravergine
1 noce di burro
60 g. di pancetta tagliata a cubetti
2 scalogni grandi tagliati a fettine sottili
1 dente d'aglio
100 ml di Jerez
150 g di porcini tagliati a fettine
3 rametti di timo
1/2 rotolo di pasta sfoglia
sale e pepe q.b.



Preparazione

Preparate i funghi porcini puliti e tagliati a fettine. In un padellino mettete una noce di burro e un cucchiaino d'olio e portate ad alta temperatura, aggiungete i porcini e mescolate velocemente (devono essere appena croccanti ma non abbrustoliti). spegnete il fuoco aggiungete le foglioline di 1 rametto di timo e regolate di sale e pepe.

Accendete il forno a 200°.

Rosolate in olio e burro l'aglio, gli scalogni e la pancetta, quando la cipolla è dorata aggiungete i cubetti di coniglio e cuocete a fuoco vivo per 5 minuti mescolando ogni tanto. Aggiungete il jerez e fate prendere fuoco per qualche secondo. Aggiungete il timo e fate cuocere per 4-5 min fino ad addensare il fondo di cottura. Spegnete il fuoco e regolate di sale e pepe. Ritirate l'aglio.

Rempite 2 cocotte con il coniglio e chiudete con 2 cerchi di pasta sfoglia (i cerchi devono essere un po' più grandi del diametro delle cocotte). Spenellate con 1 uovo sbattuto e macinate del pepe a piacere.

Infornate sino a che la sfoglia diventa dorata (più o meno 12-15 min).

10. Il Coniglio alla Scacciatora di Eli/Fla

Ingredienti e preparazione

per il coniglio

1/2 coniglio
2 scalogni
1 spicchio di aglio
4-6 rametti di rosmarino
5 gambi di sedano
2 funghi champignon
4 carote
vino rosè
2 cucchiaini olio EVO
sale e pepe nero



Mezza giornata prima di cuocere il coniglio, metterlo a marinare con il vino rosè (tenendone da parte 1/2 bicchiere) , uno scalogno a fette, 3 rametti di rosmarino e pepe. Mettere in una casseruola l'olio EVO, lo spicchio d'aglio e lo scalogno tagliato a fettine, dopo pochi minuti versare il sedano e le carote e i funghi tagliati a tocchetti piccoli, il rosmarino e pepe nero e fare rosolare 3-4 minuti, versare il 1/2 bicchiere di vino lasciato da parte, fare evaporare e aggiungere il coniglio, scolato e asciugato mescolare e coprire con un coperchio, mescolare di tanto in tanto e salare.

Per l'impasto della scacciata:

140 gr farina di semola rimacinata
110 gr farina 00
100 gr acqua
50 gr latte
12 gr di lievito di birra
5 gr zucchero
5 gr sale
10 gr olio EVO

FAre sciogliere il lievito nell'acqua e nel latte, aggiungere lo zucchero e l'olio e miscelare bene; aggiungere le farine e il sale e mescolare bene, rovesciare sul tagliere e lavorare, risulterà appiccicoso, ma non aggiungete la farina, battete l'impasto (come se lanciaste un sasso per terra, con forza!!!) sul tegliere ripetutamente (così il glutine comincerà ad uscire e a legare), vedrete che mano mano l'impasto si ammorbidirà, non si attaccherà più e diventerà bello liscio. Formare una palla e mettere a lievitare per un'ora circa coprendo con un panno. Dopo un'oretta prendere l'impasto , spolverare il tagliere con la farina di semola e stendere con un mattarello allo spessore di 0,5 cm , formare 4 cerchi più grandi riempire 4 stampini, riempire con il coniglio fatto a tocchetti e coprire ogni stampino con un cerchio di pasta più piccolo, pressare bene l'impasto ai bordi e forare con i rebbi di una forchetta. Infornare con forno già caldo a 200° per un quarto d'ora circa, o fino a che la superficie non diventa di un bel colore.

11. Il Coniglio alla Birra e alle Albicocche di Giorgia

Ingredienti per 3 persone

*½ coniglio tagliato a pezzi
500 ml di birra bionda
2 spicchi d'aglio, tagliato in quattro
1 cucchiaino di salvia secca
Olio extra vergine di oliva
230 gr di albicocche secche tagliate a metà
1 manciata di mandorle affilate
Farina per infarinare il coniglio
Sale e pepe*



Preparazione

- 1** *Preparate la marinatura: in una terrina mettete il coniglio, l'aglio, la salvia, un filo d'olio, un pizzico di sale e la birra. Lasciate marinare da 2 a 12 ore (io l'ho lasciato una notte).*
- 2** *In un'altra ciotola, infarinate il coniglio. In una grande padella, fate rosolare la carne con l'olio, da tutti i lati. Una volta il coniglio bello dorato, aggiungete la marinatura alla birra. Salate e pepate. Cuocete con il coperchio, a fuoco molto basso per 1h30. Mescolate di tanto in tanto.*
- 3** *Dopo 1h30 di cottura, aggiungete le albicocche e le mandorle. Mescolate e lasciate cuocere per altri 30 min. Servite il coniglio caldo con la sua salsina, e accompagnate il piatto con delle patate al prezzemolo (cotte a vapore per noi, ma con delle patate saltate deve essere un vero piacere!)*

12. Il Coniglio con Radicchio e Pancetta di Acquolina

Ingredienti

(una porzione abbondante)

*250 g di coniglio in pezzi,
vino rosso novello,
1 scalogno,
1/2 cespo di radicchio rosso,
pancetta affumicata a dadini,
olio evo,
erbe aromatiche.*

Preparazione

Sciacquare il coniglio e lasciarlo marinare 3-4 ore in una ciotola con il vino novello e le erbe aromatiche. Trascorso questo tempo scolare il coniglio, tenendo da parte il vino, asciugarlo e rosolarlo in una padella con un filo d'olio evo.

In un'altra padella soffriggere lo scalogno e poi il radicchio a tagliato a striscioline sottili e la pancetta. Aggiungere il coniglio rosolato e il vino della marinatura. Coprire e finire la cottura. Servire su un letto di radicchio fresco.



13. Il Coniglio ripieno alla Cacciatora di Cranberry

Ingredienti (per 6 persone)

1 coniglio dissossato

per la marinatura:

1/2 l di vino rosso
10 bacche di ginepro
5-6 foglie di salvia
timo
maggiorana
rosmarino

per il ripieno:

10 pomodori secchi
2 salsicce
1 uovo

per la brasatura:

3 carote
1 costa di sedano
1 cipolla rossa
1l di brodo vegetale
1 bicchiere di vino filtrato dalla marinatura
olio evo



Preparazione

La prima cosa da fare appena si compera il coniglio è lavarlo per bene e metterlo appeso a testa in giù in modo da farlo scolare per bene. E importante perchè il coniglio assorbe subito gli "umidi" e l'acqua se non scolata per bene rende il coniglio piuttosto mal odorante.

Una volta che il coniglio ha perso ogni traccia di acqua mettetelo su un piano da lavoro, eliminate le viscere e dissosatelo. La prossima volta , se le foto non saranno troppo "cruente", vi farò vedere anche come si dissossa il coniglio o il pollo, questa volta non sono riuscita a farle. Cmq se non sapete farlo, fate dissossare il coniglio al macellaio e quando tornate a casa lavate il coniglio come detto prima.

Una volta che abbiamo il coniglio dissossato, questo è pronto per la marinatura.

Ci sono due tempi diversi di marinatura; se la si vuole fare in frigorifero allora è buona cosa mettere il coniglio nel vino la sera prima e lasciarlo tutta la notte in frigo, altrimenti a temperatura ambiente bastano circa 4 o 5 ore di marinatura, il tempo necessario affinché il coniglio assorba tutto il succo dell'elemento alcolico inserito nella ricetta. Nel mio caso era del vino rosso e difatti dopo 4 ore di marinatura il coniglio si era tutto colorato di un bordeaux vivo.

Per marinarlo quindi ho preso il coniglio, l'ho messo in una grande ciotola con il vino rosso, le bacche di ginepro schiacciate, le foglie di salvia, timo, maggiorana e rosmarino e ho lasciato marinare per 4 ore.

Trascorso il tempo della marinatura ho scolato per bene il coniglio filtrando il liquido della marinata e conservandone circa 1 bicchiere. Ho adagiato il coniglio sul piano da lavoro e ho ritagliato i lati del coniglio per avere una forma quasi rettangolare della carne aperta (tipo le

MTC Novembre 2010

estremità delle zampe). Ho preso i pomodori secchi li ho spezzettati messi in un frullatore e ho aggiunto 1 cucchiaino di olio evo, ho frullato tutto e li ho usati per ricoprire la carne del coniglio (come in foto).

Successivamente ho preparato il ripieno vero e proprio.

In una ciotola ho messo le salsicce sminuzzate, 1 uovo, il parmigiano e i pezzetti di coniglio sminuzzati (quelli che mi erano avanzati dal dissossamento e successivamente quando ho rifilato il coniglio); ho mescolato tutto e l'ho sistemato sullo strato di pomodori secchi (NON ho aggiunto sale al condimento perchè i pomodori secchi erano salati e anche la salsiccia).

Successivamente ho arrotolato il coniglio ruotandolo nel verso della parte più larga e l'ho chiuso per bene con uno spago da cucina. Un poco del ripieno è fuoriuscito, l'ho recuperato e poi ci ho fatto delle polpettine fritte (alla fine del post ho aggiunto qualche foto).

Una volta che il coniglio è stato ben chiuso prepariamo il fondo di cottura per la brasatura.

In una grande pentola ho messo la cipolla tagliata grossolanamente, il sedano e le carote che ho tagliato a rombi abbastanza grandi, facilmente recuperabili a fine cottura e che ho usato come guarnizione del piatto (si vedono nelle foto).

Ho fatto chiudere la carne cuocendola per 3 minuti a fuoco vivo rivoltandola con due cucchiai su tutti i lati, dopodichè ho aggiunto il 1/2 l brodo e il bicchiere di vino filtrato dalla marinatura. Ho lasciato cuocere il coniglio per circa 3 ore aggiungendo di tanto in tanto il brodo rimanete rigidandolo ognitanto.

A fine cottura ho preso il coniglio e l'ho chiuso nella carta argentata e l'ho lasciato riposare per circa un'ora.

Ho recuperato le carote dal fondo di cottura e ho frullato il resto (sedano cipolle) per creare la salsetta di accompagnamento.

Ho tagliato il coniglio (freddo) a fette di circa 2 cm e le ho disposte su un piatto di portata, accompagnate da uno strato delle carotine cotte e poi delle patate duchessa. Ho bagnato la carne con la salsina fatta con il fondo di cottura e ho portato in tavola.

MTC Novembre 2010

14. L'A(gru)mato Coniglio della Roby

Ingredienti

non so quanto di
sella di coniglio
vodka
2 arance (succo)
Buccia grattugiata
di 1 arancia
1 scalogno medio
Capperi sotto sale
Aceto balsamico
Salvia e rosmarino
Olio
Sale e pepe



Preparazione

La sera prima preparate la marinata con il succo delle 2 arance ,il bicchierino di vodka, salvia e rosmarino, buccia grattugiata di 1 arancia, sale e pepe e il mitico coniglio
Coprite con la pellicola e mettete nel frigo.

Il giorno dopo :

in una padella fate sfrigugliare in un po' d'olio lo scalogno tagliato fine, e due fogliette di salvia.
Poi mettete i pezzi del coniglio scolato dalla marinata (che terrete da parte),aggiungete qualche capperi sotto sale (precedentemente sciacquato e strizzato) e una spruzzatina di aceto balsamico.
Fate rosolare per bene e poi aggiungete ancora un goccio di vodka (giusto per sfumare) e poi la marinata (filtrata) e coprite per circa mezz'ora. Se il tutto si dovesse asciugare troppo aggiungete qualche mestolo di brodo...io , per puro caso, o ancora per destino, avevo proprio fatto il giorno prima il bollito e quindi ce l'avevo, altrimenti , ci avrei messo della semplice acqua...

Aggiustate di sale ed, eventualmente, di pepe.

Servire con il sughetto bello denso e saporito che si è formato e ,a piacere potete mettere striscioline di buccia d'arancia e qualche goccia di riduzione di aceto balsamico per decorare.

15 La Rollata di Coniglio Apparicchiata di Licia

Ingredienti

*un coniglio già disossato;
qualche fetta di pancetta coppata;
misto di spezie in polvere "La
saporita" o altre spezie a vostro
gusto;
vino bianco secco (ho usato mezza
bottiglia di Inzolia);
olio EVO;
carote;
sedano;
scalogno;
cipolla rossa;
peperoni;
capperi dissalati;
olive verdi;
pinoli;
uvetta, fatta rinvenire in acqua tiepida;
una tazza di brodo vegetale;
concentrato di pomodoro;
aceto;
zucchero di canna;
pepe e sale.*



- *Prima cottura (la rollata):*

Ho steso il coniglio, perfettamente pulito e disossato, sul piano di lavoro. L'ho spolverato con un leggero strato di spezie in polvere. Poi vi ho adagiato le fette di pancetta coppata, l'ho arrotolato e legato. Ho portato a bollire il vino con il pepe ed un altro pizzico di spezie. Ho messo il coniglio dentro uno stampo da plum cake (appena più grande della rollata) e, quando il vino si è completamente raffreddato, l'ho versato sul coniglio, mettendo il tutto a marinare in frigo per circa quattro ore.

Ho poi fatto rosolare il coniglio a fuoco vivo e lo scalogno a fuoco dolce. Ho portato a cottura il coniglio in casseruola, con la marinata e con un po' di brodo, salandolo soltanto a metà cottura.

- *Seconda cottura (l'apparicchiu):*

Ho preparato una brunoise con le verdure (carote, sedano, cipolla, peperoni). Le ho fatte rosolare (separatamente) in padella. Ho riunito le verdure in un wok, vi ho aggiunto: le olive (snocciolate), i capperi, l'uvetta, i pinoli, il concentrato (sciolto in mezza tazzina di acqua), l'aceto, lo zucchero, il sale ed il pepe. Ho saltato il tutto a fiamma vivace, portando velocemente a cottura.

- *Assemblaggio:*

Ho tagliato a fette la rollata (ormai fredda), disponendola sopra un piatto da portata.

Vi ho versato sopra l'apparicchiu, ancora bollente, per far in modo che i due sapori potessero fondersi per bene.

- *Il riposo:*

MTC Novembre 2010

Il segreto di questo piatto è il riposo in frigo (anche un'intera giornata). Lasciategli il tempo per esprimere il meglio di sé, non ve ne pentirete!!!! E' adatto ai buffet perché si prepara con largo anticipo e si mangia (rigorosamente) freddo!!!!

- *Note:*

L'apparicchiu è un modo per accomodare i piatti che, in altre zone della Sicilia, è meglio conosciuto come la stimpirata.

Che io sappia, non esiste una ricetta codificata, per cui ogni famiglia ne ha una propria.

Questa è la mia.

Non ho messo le dosi degli ingredienti perché ritengo che ciascuno debba trovare il giusto equilibrio fra i sapori, soprattutto per l'agrodolce.

In ogni caso la quantità dell'apparicchiu deve essere abbondante per coprire perfettamente il coniglio e fare anche da contorno.

Se la tecnica vi piace, potrete usarla anche su altri tipi di carne o addirittura sul pesce azzurro, sul baccalà e, perché no, anche sul seitan, sulle bistecche di soia, sul tofu ecc.....

Con il fondo di cottura del coniglio (che non serve per questa preparazione) potrete condire un piatto di piemontesissimi agnolotti, insaporire un anonimo contorno di verdure o qualsiasi altra cosa di venga in mente!!!!

16. Il Coniglio alla Birra con Prugne all'Armagnac di Sandra

Ingredienti per 4 persone

4 lombatine di coniglio
4 scalogni
30 gr di strutto
7/8 bacche di ginepro
6/7 grani di pepe nero
timo
50 cl di birra bianca (leggermente acidula e fruttata)
un bicchiere circa di brodo (vero)
Una ventina di prugne secche
½ bicchiere da acqua di Armagnac non di ottima qualita', quello buono Vacchi non vuole che lo usi:-(
Sale ,pepe selvaggio del Madagascar
3 cucchiaini di zucchero di canna
farina



Preparazione

Mettere in una ciotola le lombatine a marinare con la birra, il pepe in grani, il timo ed il ginepro.
Mettere a bagno le prugne snocciolate nell'Armagnac.
Lasciare macerare il tutto per almeno 8 ore.
Togliere la carne dalla marinata asciugarla e passarla nella farina.
Tritare gli scalogni.
Mettere la marinata di birra in un tegame e scaldarla.
Prendere un tegame di ghisa od a » fondo serio » e fare sciogliere lo strutto, fare cuocere adagio la cipolla, alzare la fiamma mettere la carne e fare colorare da tutte le parti. Salare e pepare.
Aggiungere ancora un po' di farina, mescolare bene ed versare la marinata calda.
Aggiungere anche il brodo. Coprire e cuocere a fiamma bassissima per circa due ore.
Togliere la carne e riservare al caldo. Passare la salsa al cinese.
Togliere le prugne dall'Armagnac e metterle nel tegame. Aggiungere il residuo liquido di marinatura.
Aumentare la fiamma per fare evaporare l'alcool introdotto e fare ridurre il tutto quasi della meta'. Aggiungere lo zucchero, correggere sale e pepe. Mescolare ancora un attimo.
Rimettere la carne nel tegame, scaldare e servire con una purea di sedano rapa, purtroppo non l'avevo e non avevo voglia di scendere in paese e ci siamo accontentati di una purea di patate. Sta bene ugualmente. Anche delle semplici patate al vapore potevano fare l'affare.
Il tocco di colore lo possono dare dei mirtilli rossi (airelle in francese) al naturale od in composta.

MTC Novembre 2010

17 La Terrina di Coniglio al Porto con Composta di Cipolle di Diana

Ingredienti

1 coniglio di 1,800 kg circa
480 gr. di pancetta di maiale fresca
150 gr di scalogni
15 fette di lardo stagionato (tagliato sottile)
2 spicchi d'aglio
1 cipolla
1 mazzetto di prezzemolo
15 cl. di vino bianco
10 cl di porto o marsala
5 cl. di cognac
alloro, timo
sale
pepe
120 gr di olive taggiasche oppure 600 gr di castagne



Preparazione

Preparate una marinatura con il vino, il cognac (o brandy), il porto, la cipolla tagliata a pezzi, 1/2 mazzetto di prezzemolo, sale e pepe. Dissolate il coniglio, tagliatelo a pezzi grossi e copritelo con la marinatura aggiungendo 2 foglie d'alloro e 2 rametti di timo. Lasciate in frigo 24 ore.

Preparate un soffritto con gli scalogni e l'aglio facendolo cuocere per 30 mn. a fuoco lento (non deve colorare).

Togliete gli odori dal coniglio e passate il tutto insieme alla pancetta col tritacarne, quindi aggiungete il resto del prezzemolo tritato e il soffritto di scalogni e aglio intiepidito.

A questo punto potete aggiungere 120 gr di olive taggiasche denocciolate oppure 600 gr di castagne intere ma ovviamente pulite e sbiancate.

Incamiciate le terrine con il lardo e riempite con il composto fino a 3 cm. dal bordo, appoggiare 2 foglie di alloro e ricoprire con 1 fettina di lardo

Coprite le terrine e cuocete in forno a 180° a bagnomaria x 60 minuti, finché è compatto

Lasciate riposare in frigo 12 ore prima di servire con la marmellata di cipolle e cetriolini sott'aceto

Marmellata di cipolle

400 gr di cipolle bionde
120 gr di burro
180 gr di zucchero
100 ml. di aceto di vino
300 ml di vino rosso
sale, pepe

In una padella mettete il burro, la cipolla tagliata fine e lo zucchero - fare cuocere a fuoco medio e con un coperchio per 45 mn. circa. Aggiungete l'aceto, il vino, salate e pepate e fate cuocere per 1h e 30 minuti. A fine cottura, togliete il coperchio e fate ridurre, finché la marmellata sia di consistenza mielosa

18. Il Coniglio alla Cacciatora farcito di Mapi

Ingredienti

Per la crosta:

200 g carne di coniglio
70 g funghi champignon mondati
20 g parmigiano reggiano
grattugiato
10 g funghi secchi
2 piccoli scalogni
10 olive taggiasche denocciolate
1 spicchio d'aglio
1 tuorlo
1 ciuffo di prezzemolo
2 pezzi di rete di maiale di cm 20x20
circa
olio extravergine di oliva
sale
pepe



Per il rotolo di coniglio:

1 coniglio disossato
250 ml di vino Nero d'Avola
180 g di champignon mondati
2 grosse carote
1 cipolla rossa di Tropea
1 spicchio d'aglio
2 chiodi di garofano
10 bacche di ginepro
1 rametto di rosmarino
1 cucchiaino estratto di pomodoro
30 olive taggiasche denocciolate

Preparazione

La sera prima mettere a marinare il coniglio nel vino insieme alla cipolla tagliata a metà e staccata con i chiodi di garofano, le carote e le bacche di ginepro.

Pareggiare il coniglio e utilizzare la parte di polpa pareggiata per preparare la crosta.

Tagliare a listarelle una delle due carote della marinata e disporle sul rettangolo di carne di coniglio. Salare leggermente, spargervi sopra una decina di olive denocciolate e sminuzzate, 1/4 di cipolla tritata e metà dei funghi champignon tagliati a lamelle. Arrotolare il coniglio e fermarlo con degli stuzzicadenti.

Preparare la crosta: ammollare i funghi secchi per mezz'ora in acqua calda, poi strizzarli bene.

MTC Novembre 2010

Tritare gli scalogni e metterli ad appassire con un filo d'olio e 1 spicchio d'aglio. Aggiungerci gli champignon tagliati a lamelle e i funghi secchi, salare leggermente e pepare. Far cuocere per 10 minuti e raffreddare.

Mettere nel mixer la carne di coniglio, i funghi, il prezzemolo tritato, le olive denocciolate, il parmigiano grattugiato e il tuorlo. Frullare e aggiustare di sale.

Assemblare il coniglio: ammollare in acqua fredda per una decina di minuti la rete di maiale, asciugarla su un canovaccio, aprirla bene e spalmarvi sopra la farcia. Adagiarvi il rotolo di coniglio e chiudervela bene intorno, fissando bene il ripieno al suo interno. Rosolare il rotolo di coniglio in una padella con un filo di olio extravergine di oliva, poi trasferirlo in una rostiera, irrorarlo con il vino e le spezie della marinata e unirvi la restante carota a listarelle, la rimanente cipolla tritata, 1 rametto di rosmarino, lo spicchio d'aglio, le rimanenti olive taggiasche e i rimanenti champignon tagliati a lamelle. Aggiungere un cucchiaino di estratto di pomodoro e una tazza di brodo caldo e far cuocere per un'oretta, girandolo a metà cottura. Servire tagliandolo a fette (attenzione agli stuzzicadenti!) e nappandolo con il suo sughino filtrato, le carote a dadini e i funghi.

19. Le Pennette al Ragu di Coniglio alla Cacciatora di Daniela

Ingredienti per 4 persone

240 gr. di penne piccole rigate Voiello n° 155
2 cosce di coniglio
1 fettina di fegato di vitello (80 Gr.)
1 carota
½ cipolla bianca di Chioggia
piccola costa di sedano bianco
1 spicchio d'aglio
2 foglie di alloro
rosmarino
salvia
erba cipollina
½ arancia bio
1 cucchiaino di pinoli
1 cucchiaino raso di uvetta bionda secca
120 ml. di vino bianco secco
2 chiodi di garofano
cannella
sale e pepe
formaggio montasio stravecchio
100 ml di aceto di vino bianco
olio extra vergine di oliva
glassa di aceto balsamico



Preparazione

Porre le cosce di coniglio con un sacchettino di aromi in un contenitore, coprire il tutto con acqua e aceto, e lasciar riposare la marinata per un paio d'ore in frigorifero. Mettere in ammollo l'uvetta in circa 20 ml. di vino bianco. Sciacquare il coniglio, poi sbollentarlo in acqua bollente. Lasciar intiepidire la carne, poi disossare le cosce di coniglio, e ridurre in piccoli pezzi la polpa ricavata (dovete ottenere circa 400 gr. di polpa tritata). Preparare un trito di sedano, carota e cipolla e fatelo appassire in un filo d'olio, aggiungete la carne, rosolatela quindi aggiungete lo spicchio d'aglio con due chiodi di garofano conficcati, una foglia di alloro, salvia, un pizzico di cannella, sale e pepe, quindi sfumate con 100 ml di vino bianco secco. Continuare la cottura a fuoco dolce, aggiungendo quando necessario dell'acqua, verso la fine della cottura aggiungere l'uvetta strizzata, e i pinoli. Nel frattempo salate e pepate la fettina di fegato di vitello, aggiungete abbondante rosmarino, quindi cuocerla con un filo d'olio in un tegame antiaderente, pochi minuti per lato. Tagliare il fegato a quadratini ed inserirlo nel bicchiere del frullatore assieme ad un po' di buccia d'arancia grattugiata, quindi frullare il tutto ed aggiungere il composto al sugo di coniglio. Cuocere le [pennette](#) in abbondante acqua salata, scolarle al dente, quindi farle saltare nel sugo. Servire il piatto con una spolverata di erba cipollina ed intorno delle gocce di glassa di aceto balsamico. Formaggio stravecchio grattugiato a piacere.

20. La Terrina di Coniglio al Balsamico delle Cioccolatine

Ingredienti

un coniglio intero disossato
sedano, carota, cipolla
1,5 lt di vino bianco
1 bicchiere di aceto forte
brodo
1/2 bicchiere di aceto balsamico
Per gli altri strati vi serviranno:
4 patate medie
noce moscata
200 gr di olive nere denocciolate
2 fogli di colla di pesce
3 foglie di alloro per guarnire



un

Preparazione

La sera prima di cucinare il coniglio, mettetelo a marinare tagliato a pezzetti in litro di vino bianco e un bicchiere di aceto forte (io l'ho usato di vino rosso). Il coniglio per diventare tenero e perdere il sapore di "selvatico" deve marinare per minimo 8 ore.

Una volta finita la marinatura, scolate bene il coniglio dal liquido e fatelo dorare in una padella con un pò d'olio. Quando è colorato da entrambi i lati salate e pepate e aggiungete altro vino (lo stesso tipo usato per la marinatura) che lo copra fino a metà. Cuocete finché tutto il liquido non è evaporato.

Nel frattempo in una padella a parte, fate soffriggere in un pò d'olio la cipolla, e aggiungere il sedano e la carota tritati, salate e pepate. Aggiungete queste verdure al coniglio quando il vino si è assorbito e coprite completamente con il brodo bollente. Lasciate cuocere a fuoco lento, con la padella coperta facendo assorbire il brodo. Se l'assorbimento è molto veloce abbassate il fuoco e aggiungete altro brodo. Io ho fatto cuocere per circa un'ora perché i pezzi di coniglio erano molto piccoli. In ogni caso cuocete finché il coniglio è morbido.

A fine cottura se è rimasto ancora liquido, toglietelo dalla padella e mettetelo da parte. Aggiungete mezzo bicchiere di aceto balsamico e cuocete per pochi minuti fino a quando il coniglio non se ne impregna. Fate raffreddare.

Pure' alla noce moscata

Cuocete le patate ben lavate, mettendole in acqua fredda e facendole bollire finché non sono molto morbide. Sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Aggiungete sale e pepe e abbondante noce moscata.

MTC Novembre 2010

Gelatina

Ricordate il liquido di cottura del coniglio?? Bene, è il momento di usarlo. :) Allungatelo con il brodo finché non raggiunge 600 ml e scaldate il composto senza farlo bollire. Nel frattempo mettete i fogli di colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Strizzateli bene e aggiungeteli al liquido, mescolando finché non sono sciolti. Lasciate raffreddare finché il composto non assume una consistenza oleosa.

Terrine

Ora che tutti gli ingredienti sono pronti è il momento di comporre la vostra terrine. Versate una parte della gelatina sul fondo di uno stampo per plumcake e poneteci sopra le 3 foglie alloro. Mettete lo stampo in frigo per 10 minuti per far solidificare la gelatina.

Fate un primo strato con il coniglio e pressate bene con un cucchiaino perché sia compatto. Coprite con altra gelatina tra uno strato e l'altro. Fate un altro strato con il purè e sopra ancora qualche oliva, ricoprendo con altra gelatina. Poi ripartite con gli strati: coniglio, olive e patate a finire. Coprite con la gelatina e mettete il tutto in frigo per circa 4 ore. Sformate direttamente la terrine su un piatto di portata e servite. Affettate la terrine facendo delle fette abbastanza spesse, e vedrete i vari strati e il contrasto tra i vari colori.

MTC Novembre 2010

21. Il Coniglio allo Speck con Crema di zucca di Ely

Ingredienti

1 coniglio intero, a pezzi, già pulito e soprattutto senza testa
3 cucchiaini di olio
un misto di : timo, rosmarino e salvia
1 spicchio di aglio
2 fette di speck alte 1/2 cm
sale e pepe a piacere q.b.
(attenzione al sale perché la presenza dello speck rende già saporita la carne)
1/2 bicchiere da tavola di brandy
1 bicchiere di latte
1/2 zucca
3 fette di taleggio non troppo saporito
3 cucchiaini di latte fresco intero
1 punta di cucchiaino di noce moscata



Preparazione

Lavate e asciugate il coniglio, in una teglia di ceramica mettete l'olio, gli aromi, l'aglio il coniglio a pezzi sale e pepe e lasciate marinare per almeno 2 ore, girate ogni tanto per far prendere sapore a tutta la carne. Dopo questo tempo accendete il forno a 230° e tagliate le fettine di speck a dadini, mettetele nella teglia sopra al coniglio e informate, dopo circa 30 minuti girate la carne e lasciate dorare ancora, aggiungete il brandy e fate cuocere, se vedete che il condimento si asciuga troppo in fretta diminuite la temperatura a 200°, aggiungete alla fine il bicchiere di latte e terminate la cottura. Lo speck e il coniglio devono rimanere belli dorati e croccanti. Spegnete il forno e tenete in caldo. Nel frattempo avrete pulito la zucca, taglia a tocchettini e fatta cuocere con un filo d'olio, sale, noce moscata, se serve aggiungete un filo d'acqua per far sì che non si asciughi troppo, quando sarà bella morbida, aggiungete il taleggio che avrete privato della crosta e lasciate sciogliere per bene, poi frullate il tutto in modo che diventi una morbida crema. Ora non vi resta che impiattare il tutto, disponete la crema di zucca e taleggio sopra un piatto da portata leggermente concavo e sopra adagiate il coniglio e lo speck, ricordatevi di togliere lo spicchio d'aglio.

MTC Novembre 2010

22. Il Coniglio alla Cacciatora on Air di Alem

Ingredienti

Coniglio tagliato a pezzi
1 cuore di sedano fresco
3 o 4 carote novelle
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
mezzo litro di vino bianco secco
1 manciata di olive verdi
2 o 3 foglie di alloro
timo, origano, rosmarino
capperi di Pantelleria
1 tazza di brodo vegetale
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
olio e sale quanto basta



Preparazione

Lavate per bene il vostro coniglio e disponetelo in un recipiente. Ricopritelo con le spezie (timo, origano, rosmarino, aglio e alloro) e versate il vino. Lasciatelo marinare per almeno 4 ore. Nel frattempo pulire e tagliare, il sedano, le carote e l'aglio, tritare la cipolla e far rosolare con un bicchiere di olio evo. Dopo 5 minuti.

Aggiungere le olive denocciolate e i capperi.

Terminata la marinatura infarinare ogni singolo pezzo del coniglio, (va fatto non cercate scuse) e rosolarli con un filo d'olio. Aggiungere una parte del vino che abbiamo utilizzato per la marinatura dopo averlo filtrato per bene. A questo unire il soffritto e il concentrato di pomodoro sciolto precedentemente nel brodo caldo. Aggiungere sale e cuocere finchè la carne non risulterà tenera.

MTC Novembre 2010

23. Il Coniglio al Barbera con polenta de La Vero

Ingredienti per 4/6 persone

1 coniglio
1 bottiglia di barbera
3 scalogni
Pepe in grani
3 chiodi di garofano
1 rametto di rosmarino
3 scalogni
1 cucchiaio raso di farina
½ Litro di brodo vegetale
500gr di polenta
Olio qb

Preparazione

Tempi di preparazione: 2 ore +
12 ore di marinatura

Sciacquare il coniglio, e tagliarlo a pezzetti qualora come me non vi siate rivolte ad un macellaio.



In una ciotola capiente mettere il coniglio, $\frac{3}{4}$ di un buon barbera, qualche grano di pepe nero, il rosmarino e 3 chiodi di garofano. Lasciare marinare per almeno 12 ore.

Dopo la marinatura, lavare il coniglio e asciugarlo. In tegame far rosolare lo scalogno in dell'olio e aggiungere il coniglio ben asciugato. Tenere la fiamma alta, e lasciar rosolare la carne. Aggiungere il vino e fare evaporare.

A questo punto, unire il brodo e lasciar cuocere a fuoco lento per un'ora e mezza.

Nel frattempo preparare la polenta (se volete usate la mia tecnica!) Servire tutto caldissimo

24. I Maltagliati al Ragù di coniglio alla Cacciatora di Lucia

Ingredienti

Per i maltagliati

350 g farina di grano saraceno macinata a pietra

100 g farina 00

acqua

Per il ragù di coniglio

la marinata:

una bottiglia di carbernet sauvignon (recupero sempre il vino avanzato dai bagordi del week end)

uno scalogno

un cipollotto

uno spicchio d'aglio

rosmarino

tre foglie d'alloro

mirto

erbette provenzali

mezzo coniglio lavato, pulito e tagliato a pezzi

il sugo

due o tre cucchiaini di olio

il coniglio marinato

tre (o di più) mestoli di marinata

un cucchiaino di concentrato di pomodoro

una bottiglia di passata di pomodoro

olive taggiasche

sale



Preparazione

A metà mattina metto a marinare il coniglio con il vino, lo scalogno e il cipollotto tagliati grossolanamente, l'aglio, le erbe aromatiche, chiudo la pentola e la metto in balcone, tanto fa freddo! Mentre il coniglio si rilassa nella sua marinata, io mi cimento coi maltagliati.

In una ciotola dispongo le due farine e comincio a versare l'acqua, un po' e impasto, ancora un po' e impasto. Non vi so dire quante acqua, non sono così scientifica, ma basta avere occhio: quando l'impasto risulta elastico ma non appiccicoso è pronto. Su un piano infarinato comincio a lavorare di mattarello: stendo una sfoglia dello spessore di un paio di mm, e taglio. Ho scelto i maltagliati non a caso, la mia esperienza nel campo della pasta fresca è agli albori, e la mia precisione proverbiale....

Due vassoi di maltagliati sono pronti per il sugo, ma gli impegni della giornata incalzano. Passo a fare altro e rimando il tutto al pomeriggio. Tarda serata, mentre attendo che Giacomo finisca allenamenti e doccia, comincio a preparare il coniglio. Scaldo in casseruola due o tre cucchiaini di olio, poi unisco il coniglio. Lo faccio rosolare bene, poi aggiungo la marinata e le olive. Copro e lascio cuocere a fuoco lento per una ventina di minuti. Tolto il coperchio, alzo la fiamma, aggiungo un cucchiaino di concentrato, un pizzico di sale e lascio asciugare un po' la marinata. Ecco, il coniglio alla cacciatora potrebbe essere pronto, ma io voglio il sugo. Lascio raffreddare il tutto, prendo i pezzi di carne e li disosso. (attenzione agli ossicini!!) Trito velocemente e a intermittenza (la carne non deve essere spappolata) il coniglio, lo trasferisco nuovamente in casseruola, aggiungo la passata e rimetto sul fuoco. Il tempo che l'acqua cominci a bollire e posso spegnere il sugo, manca solo da cuocere i maltagliati e da condirli.

25. Coniglio alla cacciatora con un tocco di magia di Anna Luisa

Ingredienti

1 coniglio tagliato a pezzi
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
3/4 di litro di vino rosso
100 g di olive di Gaeta
5-6 pomodori del piennolo
1 cucchiaino di dado in polvere
sale q.b.
olio q.b.

Per la frolla (di M. Roux)

250 g di farina
125 di burro, tagliato a pezzi e leggermente ammorbidito
1 uovo
1 cucchiaino di zucchero
1/2 cucchiaino di sale
40 ml di acqua fredda



Preparazione

Preparare il trito con la carota, il sedano e la cipolla e farlo soffriggere con due cucchiai di olio in un tegame di coccio. Aggiungere i pezzi di coniglio che avremo messo a marinare in 1/2 litro di vino rosso per almeno 12 ore. Quando il coniglio si sarà un po' rosolato, sfumare con il vino ed aspettare che quest'ultimo evapori. Aggiungere i pomodorini del piennolo pelati ed il dado in polvere allo stesso liquido di cottura che avrà prodotto il coniglio. Cuocere la prima mezz'ora coperto e poi scoperto finché il sugo si sarà addensato. Aggiungere le olive e regolare di sale. Preparare il "cilindro". Versare la farina a fontana sul piano di lavoro. Mettere al centro il burro, lo zucchero, l'uovo e il sale, poi mescolateli e lavorateli con la punta delle dita. Unite la farina poco alla volta, lavorando delicatamente l'impasto finché assume una consistenza grumosa. Aggiungere acqua fredda e incorporarla delicatamente con la punta delle dita finché l'impasto comincia a stare insieme. Spingere lontano da voi l'impasto con il palmo della mano, lavorando di polso, per 4 o 5 volte, finché è liscio. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e metterla in frigo a riposare fino al momento dell'uso.

Con della carta alluminio formare un cilindro, rivestirlo di carta da forno e poggiarlo su una placca da forno rivestito con altra carta da forno. Stendere la pasta frolla e ricoprire la carta alluminio, creando un cilindro. Ritagliare dai bordi la pasta frolla in eccesso ed utilizzarla per fare la "bacchetta". Cuocere "bacchetta" e "cilindro" in forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti. Fare raffreddare il cilindro, poggiarlo nel piatto da portata con la bacchetta vicini e mettere la carne un po' dentro il cilindro ed un po' fuori, dando l'impressione che "il coniglio esca dal cilindro".

26. Coniglio al cioccolato in casseruola di Ale

Ingredienti per 4 persone

per il coniglio

un coniglio già pulito e a pezzi di circa 1 Kg
mezzo lt. di vino bianco secco
1 scalogno
un chiodo di garofano
qualche seme di cumino
1 bicchiere di aceto rosso
la scorza di mezza arancia (bio) grattugiata
30 gr. di cioccolato amaro al 72% grattugiato
un pizzico di cannella
farina
olio exv d'oliva
sale e pepe q.b.



per la casseruola

pasta briséè secondo Michel Roux (la ricetta la trovate [qui](#))
un cucchiaino di curcuma per colorare, da sciogliere nel latte

Preparazione

Lavare ed asciugare il coniglio, farlo marinare per qualche ora con il vino bianco e la cannella, girandolo ogni tanto. Scolare, lavare ed infarinare. Rosolare la carne in un tegame, con un soffritto di 2-3 cucchiai d'olio e lo scalogno, finchè non sarà colorito. Unire il cumino, il chiodo di garofano, l'aceto, sale e pepe. Coprire e cuocere per 35-40 minuti circa, mescolando ogni tanto ed aggiungendo acqua calda o brodo, se necessario. A metà cottura unire il cioccolato e mescolare. Alla fine unire la scorza d'arancia.

Per la casseruola di briséè: stendere la pasta a 3-4 mm di spessore e, con una parte, rivestire uno stampo ricoperto di carta forno. Con l'altra ricavare un cerchio che sarà il coperchio. Con la pasta rimanente ricavare delle striscioline e modellarle per fare i manici, che "incollerete" con un pò d'albume (a me se ne è staccato uno mentre maneggiavo il tutto dopo la cottura e l'ho attaccato un pezzo di stuzzicadenti...). Cuocere in forno a 180°C per 30 minuti circa, far raffreddare e togliere dallo stampo (facendo attenzione!!!)

Versare il coniglio nella "casseruola e servire: Buono, buono, buono!!

27. Il Coniglio alla Cacciatore di Nonna Giulia di Simonetta

Ingredienti e preparazione

Prendete un coniglio di 2 kg, tagliatelo a pezzi, lavatelo e mettelo in pentola, non si marina perché i nostri uomini cacciatori dicevano che si marina solo la lepre e noi gli si dava retta, però si fà un'altra operazione: si mette il coniglio in pentola senza nessun condimento e si fa uscire tutta l'acqua che fà, poi si scola e nella stessa padella si aggiunge salvia, rosmarino, aglio tritato, olio buono e si fa rosolare poi sale e pepe, e quando è ben rosolato una generosa spruzzata di vino. Quando il vino è ritirato si mettono le olive e della passata di pomodoro un pò rustica. Quando tutto è ben amalgamato si mette un po di brodo vegetale e si fa cuocere piano piano per almeno due ore.



Prendete un coniglio di 2 kg, tagliatelo a pezzi, lavatelo e mettelo in pentola, non si marina perché i nostri uomini cacciatori dicevano che si marina solo la lepre e noi gli si dava retta, però si fà un'altra operazione: si mette il coniglio in pentola senza nessun condimento e si fa uscire tutta l'acqua che fà, poi si scola e nella stessa padella si aggiunge salvia, rosmarino, aglio tritato, olio buono e si fa rosolare poi sale e pepe, e quando è ben rosolato una generosa spruzzata di vino. Quando il vino è ritirato si mettono le olive e della passata di pomodoro un pò rustica. Quando tutto è ben amalgamato si mette un po di brodo vegetale e si fa cuocere piano piano per almeno due ore.

28. Il Coniglio alla Cacciatore di Rosy

Ingredienti

1 coniglio (fatto a pezzi dal nostro macellaio)
1 cuore di sedano fresco
3 o 4 carote novelle (quelle con il ciuffo)
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
mezzo litro abbondante di vino rosso secco
1 manciata abbondante di olive verdi
2 chiodi di garofano
2 o 3 foglie di alloro
1 ciuffo di timo
1 ciuffo di origano fresco
1 ciuffo di rosmarino
capperi dissalati (secondo i gusti i miei sono di Pantelleria e perciò meritano)
1 tazza di brodo vegetale
2 cucchiainate di concentrato di pomodoro
sale q.b.
olio evo q.b.



Preparazione

Questa è una di quelle ricette da fare godendosi i tempi di marinatura e cottura in casa, senza altro pensiero se non il nostro coniglio, la bufera fuori non manca, perciò all'opera! Per prima cosa prendiamo il nostro coniglio, lo laviamo bene sotto l'acqua corrente perché potrebbero esserci dei residui di piccole ossa in mezzo alla carne, a questo punto distendiamo i nostri pezzi dentro un recipiente abbastanza capiente, iniziamo poi a spezzare tutti gli aromi sul coniglio, il rosmarino, l'origano e il timo, poi mettiamo i chiodi di garofano interi, e 1 dei due spicchi d'aglio a pezzettoni e le foglie d'alloro. A questo punto ricopriamolo interamente con il vino e lasciamolo marinare tre o quattro ore in Santa Pace! Nel frattempo puliamo e tagliamo a pezzettini il sedano, le carote e l'aglio, tritiamo la cipolla e facciamo rosolare tutto con 1 bicchiere d'olio evo. Dopo cinque minuti aggiungiamo le olive preventivamente denocciolate e i capperi. Trascorso il tempo necessario per la marinatura, quando il nostro coniglio ha già cambiato colore, mettiamo una capace pentola sul fuoco con un pochino d'olio evo, prendiamo ogni singolo pezzetto, lo asciughiamo e infariniamo e provvediamo a sigillarne la carne in padella. Quando tutti i pezzi sono opportunamente rosolati e dorati, sfumiamo con parte del vino che ci è servito per la marinatura dopo averlo filtrato attraverso un passino. A questo punto uniamo il nostro soffritto e le 2 cucchiainate di concentrato di pomodoro sciolte nel brodo caldo. Saliamo e lasciamo cuocere a fuoco bassissimo fino a quando la nostra carne sarà tenera. Note: E' importante non aggiungere alla marinata il sale che richiamerebbe all'esterno gli umori della carne."

MTC Novembre 2010

29. Il Bitter Sweet Rabbit di Saretta

Ingredienti per 2 persone

*1/2 coniglio fatto a pezzi (allevato da mio padre)
1l di vino rosso (io ho messo il vino che fa mio padre che è abbastanza forte)
1 mezzetto di erbe aromatiche miste (rosmarino, timo e alloro)
1 chiodo di garofano
1 stecca di cannella
noce moscata in polvere
1/4 di cipolla bianca
1 costa di sedano
1/2 carota
2 nastri di scorza di arancia (senza l'amara parte bianca sottostante la buccia)
3 quadretti di cioccolato fondente al 70%
olio e.v.o.
sale fino
pepe nero*



Preparazione

Raccogliere i pezzi di coniglio in una capiente ciotola e coprire con il vino rosso, il mazzetto di erbe aromatiche, una spolverata di pepe, la stecca di cannella, una spolverata di noce moscata, il sedano e la carota ridotti a cubetti. Far marinare per 3 ore.

Trascorso questo tempo, scolare i pezzi del coniglio e filtrare il vino della marinata.

In una capiente casseruola far soffriggere dell'olio con la cipolla tritata. Farvi rosolare i pezzi di coniglio ben sgocciolati (la carne avrà inevitabilmente un colore violaceo). Unirvi la scorza dell'arancia tritata (non grattugiata), spolverare con il pepe, la noce moscata, mettere un chiodo di garofano e un pezzo della stecca di cannella precedentemente messa nella marinata. Bagnate con parte del vino filtrato della marinata, salare e far cuocere per 40 minuti circa o finchè la carne non risulterà cotta (se si asciuga troppo bagnare di nuovo con il vino). Pochi minuti prima della fine della cottura unire i tre quadretti di cioccolato girando bene, poichè fondendo, il cioccolato tenderà a legarsi con il fondo di cottura e a farlo addensare.

Servire il coniglio ben caldo, magari con del radicchio alla piastra come contorno (l'amaro del radicchio ben si sposerà con il delicato, ma allo stesso tempo saporito piatto).

30. Il Coniglio glassato alla Birra di Debora

Ingredienti per una persona

400 gr. di coniglio; 3 spicchi d'aglio; 500 ml. di birra scura; una cipolla, una stecca di cannella; 3 chiodi di garofano; 2 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva; 3 cucchiaini di farina "00"; un bicchiere d'acqua calda; due cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva; rosmarino; salvia; timo; sale e pepe q.b.

per il Contorno

2 pomodori da insalata; uno spicchio d'aglio; un cucchiaino d'olive nere tritate; 1/2 cucchiaino di capperi; un cucchiaino di aceto balsamico; un cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva; 2 filetti d'acciuga sott'olio; origano in polvere; indivia riccia; sale e peperoncino q.b.



Preparazione

Disossare il coniglio e tagliarlo a dadi; lavarlo per bene con acqua e sale. Disporlo in una terrina profonda; unire 2 spicchi d'aglio tagliati a lamelle; la cipolla tagliata a metà; il rosmarino; la salvia; il timo; la stecca di cannella spezzata in due pezzi ed i chiodi di garofano; coprire con la birra e far macerare per 5 ore mescolando spesso.

Al termine della marinatura, sgocciolare la dadolata di coniglio e farinare per bene un pezzo alla volta. Filtrare il liquido di macerazione e tenerlo da parte. Mettere a soffriggere l'olio con uno spicchio d'aglio schiacciato a lama di coltello; unire il coniglio e far rosolare per bene. Regolare con sale e pepe. Aggiungere la birra filtrata e far cuocere a fuoco lento per almeno 40/50 minuti mescolando spesso; se il liquido si restringe troppo aggiungere dell'acqua calda un po' alla volta. Nel frattempo preparate il contorno, pulite e tagliuzzate dell'indivia riccia, fatela sgocciolare e coprite il piatto.

Fate una brunoise di pomodori (dadi molto piccoli) privandoli dei semi e metteteli in una ciotola; unite le olive nere; lo spicchio d'aglio intero; i capperi dissalati; le acciughe spezzettate; l'olio; l'aceto balsamico; l'origano; il sale ed il peperoncino, mescolate per bene e fatela riposare per 20 minuti circa. Eliminate l'aglio.

Cotto il coniglio trasferitelo sul letto d'indivia, completate il piatto con il contorno di pomodori e vinaigrette.

31. Le Lapin au Citron di Stefania

Ingredienti

1 coniglio a pezzi piccoli
3 limoni
1 cipolla
1 mazzetto di erbe aromatiche miste
(origano fresco, salvia, rosmarino o come ho fatto
io quelli dell'Ariosto per arrosti)
2,5 dl. di vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

Sbucciate la cipolla e tritatela. Preparate la marinatura mescolando in una ciotola il vino, 1 cucchiaino di olio, il succo filtrato di 2 limoni, una manciata di foglie di origano, un rametto di salvia (o gli aromi dell'Ariosto), la cipolla, il sale, il pepe. Quindi immergete il coniglio nella marinata e lasciatelo in frigo per 4 ore (il tempo cioè di andare a scuola, farvi le vostre belle riunioni e tornare). Lavate il limone rimasto e tagliatelo a rondelle. Sgocciolate per poco tempo il coniglio mettetelo in un tegame e, fate cuocere a fuoco medio coperto, bagnandolo spesso con la marinatura. Dopo 1 ora di cottura aggiungete il limone, tagliato a pezzi, salate e pepate, e continuate la cottura finché la carne sarà ben cotta. Togliete il coniglio dal fuoco e, cospargete con il trito di erbe aromatiche fresche (se le avete) e servite caldo.



MTC Novembre 2010

32. Il Coniglio all'Ischitana di Mariella

Ingredienti

1 coniglio in pezzi
1 bottiglia di vino bianco (possibilmente ischitano, tipo Biancolella)
6-7 pomodorini del "piennolo"
1 testa d'aglio
½ cipolla
Basilico
Origano
4 cucchiaini d'olio evo
Sale



Preparazione

La sera prima, mettere il coniglio a marinare nel vino, tenendone da parte circa 1 bicchiere. Scaldare l'olio in un largo tegame e far rosolare i pezzi di coniglio ben scolati dal vino, a 2-3 alla volta; quando sono dorati, metterli in un piatto e continuare con gli altri pezzi, fino ad esaurimento. Una volta dorati tutti i pezzi, mettere a rosolare nell'olio la cipolla e la testa d'aglio tutta intera (gli "intenditori" considerano una vera prelibatezza la crema d'aglio che si schiaccia dagli spicchi, a fine cottura); sfumare con un po' di vino. Una volta evaporato, aggiungere i pomodorini schiacciati tra le dita, in modo da eliminare parte dei semi (non tutti, eh! Nei semi ci sono i preziosi licopeni). Dopo un paio di minuti, aggiungere il coniglio, aggiungere l'origano, incoperchiare e far cuocere per 30-40 min. Ogni tanto, sfumare con del vino e, a metà cottura, aggiungere il fegato. A fine cottura, salare e aggiungere il basilico sminuzzato.

33. Il Coniglio Embriago al Prosecco di Giorgio

Ingredienti

1 coniglio a pezzi (circa kg.1,500)
250 gr. fegato di manzo
1 bottiglia di prosecco
1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla
erbe aromatiche e spezie a piacere
farina zero q.b.
olio EVO q.b.
sale & pepe (meglio chili livello 8)



Preparazione

Mettere in una terrina le verdure tagliate grossolanamente, le spezie e gli aromi (io ho usato chiodi di garofano, ginepro e alloro) il coniglio tagliato a pezzi, il prosecco e lasciare a macerare per 5-6 ore. Al momento di andare in cottura estrarre la carne, asciugarla, rosolarla in una padella antiaderente... a secco per eliminare l'acqua che contiene. Togliere le verdure della marinata e filtrare il vino. Poi un pezzo di coniglio per volta immergerlo nel prosecco e passarlo nella farina (anche più di una volta, perché deve essere abbondante). In una casseruola bassa e larga che possa poi contenere tutta la carne, far soffriggere nell'olio le verdure della marinata ben tritate e le frattaglie del coniglio. Quando il soffritto sarà pronto aggiungere la carne che avete scottato e infarinato, salare e pepare (chili 8). Rosolare bene e aggiungere il prosecco (meglio se riscaldato). In una padella con altro olio EVO rosolare il fegato di manzo tagliato a quadrettoni e incorporarlo successivamente nella teglia del coniglio. Cuocere per un'ora o poco più coperto, controllando che non si attacchi la carne al fondo, perché la farina addensandosi diventa cremosa. Verso fine cottura togliere il coperchio e lasciare evaporare qualche minuto, se ritenete che il liquido sia troppo. Regolare di sale e pepe (chili 8)... e servire con una bella polenta gialla.

MTC Novembre 2010

34. Il Coniglio alla Cacciatore di Andrea e Cristina

Ingredienti

400 gr. di polpa di coniglio tritata al coltello
vino rosso (io ho usato un Nero d'Avola, un vino che a me piace molto per il suo carattere spiccato ma non aggressivo, per l'armonia dei sapori e per il leggero retrogusto di spezie oltre ai frutti di bosco rossi che si sposa ottimamente con il leggero sapore di selvatico del coniglio)
consigliata una bottiglia, di cui una piccola parte serve per la marinatura e il resto.... a tavola!
aglio, olio, scalogno, rosmarino
carote
funghi porcini
zucchine
passata di pomodoro
polenta



Preparazione

Ha marinato il coniglio già tritato per un paio d'ore nel Nero d'Avola
Ha messo i funghi in ammollo (ha usato quelli secchi)
Ha grigliato alcune listarelle di zucchine tagliate per il senso della lunghezza
Ha rosolato in una padella una carota tagliata a cubettini con aglio, olio, scalogno, poi ha aggiunto la passata di pomodoro ed ha salato, unendo anche un trito di rosmarino
Ha aggiunto la polpa di coniglio e i funghi strizzati ed ha cotto il tutto per circa 20 minuti
Su un letto di polenta ho formato un anello con una zucchina grigliata e l'ho riempita con la carne e i funghi.
Ricetta consigliata a chi non vuole spiluccare gli ossicini ma ama il coniglio.
Ricetta facile e anche la cottura è più veloce di quella necessaria per il coniglio a pezzi.

35. Il Coniglio alla Cacciatore di Gaia

Ingredienti

1 coniglio tagliato a pezzi
latte
1 fetta di pancetta stesa alta
mezzo dito
1 cipolla grossa
3 coste di sedano
5/6 carote
pomodori pelati
vino
olio EVO (burro)
salamoia bolognese (sale con
un trito di rosmarino, aglio e
salvia, si trova già fatta ma io
me la preparo da sola)
bacche di ginepro
foglie di alloro



Preparazione

Lavare i pezzi di coniglio ben bene e metterli a bagno, per una notte intera, in una ciotola coperti di latte. Come dice la mia zia, il latte ammorbidisce la carne e toglie il selvatico.

La mattina dopo, preparare un battuto fine con la cipolla, le coste di sedano, una carota e la pancetta stesa.

Mettere in una padella ampia un po' d'olio, e far appassire il battuto.

Quando comincia ad attaccare, sfumare con un po' di vino bianco.

Nel frattempo togliere i pezzi di coniglio dal latte e asciugarli bene con dello scottex.

Metterli nella padella con il battuto, insieme a un paio di foglie di alloro e 4/5 bacche di ginepro un po' schiacciate. Far rosolare bene a fuoco vivace da tutte le parti. Devono rosolare bene, altrimenti la carne finirà per sapere di poco.

Se si sbruciacchia un po', poco male.

Quando è ben rosolata, sfumare con un bel bicchiere di vino (rosso, bianco, quello che avete).

Mondare e tagliare a rondelle le carote restanti ed aggiungerle al coniglio.

Far insaporire un po' le carote, finché non sono un po' cotte, ma sempre al dente.

Salare con la salamoia ed aggiungere i pelati grossolanamente schiacciati con la forchetta.

Incoperchiare e far cuocere, a fuoco basso, finché il pomodoro non si è cotto e la carne ammorbidita.

È importante avere pazienza, perché non c'è niente di meno buono di un piatto del genere quando la carne è dura e il pomodoro ancora crudo, acidulo. Il pomodoro deve perdere totalmente l'acido, ed anzi diventare quasi dolce, al contatto con le verdure.

Servire accompagnato con polenta, oppure patate lesse, o pure di verdure, qualcosa che faccia da pane e simili, perché di fatto il contorno c'è già nella ricetta (non guardate la foto, le carote dovrebbero essere di più, ma le avevo finite).

MTC Novembre 2010

Quelli che ... il Coniglio no

1. Il (non) Coniglio marinato alle Spezie di Stefy

Ingredienti Per 4 persone

*1 chilo mezzo di spezzatino di vitella
500 ml vino bianco
1 zenzero
3 limoni
farina di semola q.b
250 ml brodo vegetale
1 bustina di zafferano
sale e pepe a piacere
qualche chicco di melograno*

Preparazione

Far marinare i bocconcini di carne nel vino bianco, con lo zenzero grattugiato e il succo di un limone per un paio d'ore. Eliminare la marinata e ripassare la carne nella farina di semola. In un tegame ampio e basso, fare un piccolo soffritto di olio e cipolla, far rosolare la carne (facendo attenzione a non farla attaccare) e aggiungere ancora un pò di zenzero grattugiato. Quando si sarà formata un pò di crosticina, sfumare con il succo di 2 limoni e far evaporare. Quando anche il limone si sarà asciugato, aggiungere il brodo vegetale bollente, regolare di sale e pepe e aggiungere la bustina di zafferano. Socchiudere il coperchio, portando a cottura e mescolando spesso per evitare che la carne si attacchi. Quando tutto il brodo sarà stato assorbito, aggiungere la scorza grattugiata di mezzo limone e spegnere il fuoco per fare riposare un pò. Impiattare, decorando con un pò di melograno (non è una questione puramente estetica: il dolce del melograno stempera un èpò l'acidità del limone).



2. Il Finto C.a.C. araba in crosta di Sfoglia dell'Araba Felice

Ingredienti per 3 porzioni abbondanti

mezzo kg di petto di pollo a bocconcini
vino rosso dolce
un chiodo di garofano
due foglie di alloro
un cucchiaino di zathar
un cucchiaino di sumac
un cucchiaino di miele
brodo vegetale
sedano
carota
cipolla
olive, una manciata
capperi, un cucchiaino
sale, poca farina, olio extravergine
pasta sfoglia, o [finta sfoglia](#)



Preparazione

Mettere il pollo in un recipiente, unire il chiodo di garofano, l'alloro, lo zathar, il sumac, il miele e tanto vino fino a coprirlo. Mettere in frigo per qualche ora (io una notte).

Il giorno dopo scolare i bocconcini di pollo dalla marinata, asciugarli, infarinarli e rosolarli in un padella con poco olio. In una pentola capiente fare un soffritto con sedano, carota e poca cipolla ed appena leggermente stufato unirvi i bocconcini di pollo rosolati. Unire quindi il vino usato per la marinata, passato al colino, le olive, i capperi, il sale e poco brodo vegetale.

Far cuocere semicoperto finche' la carne sara' tenera e si sara' formato un bel sughetto.

A circa 20 minuti da fine cottura, trasferire il pollo ed il sughetto in una pirofila. Coprirla con la sfoglia spennellarla con poco latte o tuorlo e mettere in forno caldo per circa 15 minuti, giusto il tempo di far gonfiare la pasta.

Servire caldo.

3. Spezzatino di seitan alla cacciatora di Cristina B.

Ingredienti per 3 persone

300 g di seitan naturale
1 cuore di sedano
1 carota
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
300 ml di vino rosso secco
1 manciata di olive verdi toscane
2 chiodi di garofano
2 foglie di alloro
3 bacche di ginepro
pepe in grani
2 o 3 rametti di timo
1 rametto di origano fresco
1 rametto di rosmarino
capperi dissalati
1 tazza di brodo vegetale
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
sale, olio evo



Preparazione

Tagliate il seitan a pezzi regolari e mettetelo in un recipiente abbastanza capiente, aggiungete tutti gli aromi (rosmarino, origano, timo, chiodi di garofano, bacche di ginepro, pepe in grani, lo spicchio d'aglio e le foglie di alloro) e ricoprite interamente con il vino. Lasciate marinare per circa un'ora.

Nel frattempo preparate il soffritto: pulite e tagliate a pezzettini il sedano e la carota, tritate finemente la cipolla e fate rosolare il tutto a fuoco bassissimo in mezzo bicchiere d'olio evo. Infine aggiungete le olive intere (così faceva sempre mia nonna toscana) e i capperi.

Trascorso il tempo per la marinatura, asciugate e infarinate ogni singolo pezzo di seitan e mettetelo in una pentola in cui avrete fatto scaldare un po' d'olio. Quando tutti i pezzi sono ben rosolati, unite il soffritto e 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro sciolte nel brodo caldo. Salate e lasciate cuocere a fuoco basso finché la salsa sarà ben addensata.

4. Il Pollo nel sacco di Gloria

Ingredienti

1 bicchiere di limoncello
Salvia, alloro, 2 chiodi di garofano, semi di
finocchio, rosmarino
un pollo spellato
1/2 cipolla
mezza lattina di passato di pomodoro
qualche oliva verde
olio d'oliva extra vergine
capperi
pinoli
mezzo rotolo di pasta sfoglia

Marinatura:

Lasciare il pollo ammollo con il limoncello,
mezzo limone spremuto con un po' d'acqua e tutte le spezie per circa 4 ore.



Preparazione

Prendere i pezzi di pollo e sciacquarli velocemente per togliere ogni traccia di spezie perchè se poi si addentano il pollo saprà solo di una delle spezie e non un mix.

Metterli in un tegame con cipolla, olive, pomodoro, capperi e pinoli.

Filtrare l'acqua col limoncello e le spezie e versarlo sopra il pollo, mettere sul fuoco e lasciare cuocere fino a quando non si asciuga tutto il liquido, se non è cotto bene aggiungere poca acqua e farla asciugare.

Prendere la sfoglia e posizionarvi all'interno un po' di carta forno per non far bagnare la sfoglia mettendovi sopra il pollo e chiudere a forma di sacco legando con una striscia di sfoglia ritagliata, mettere in forno già caldo a 180° per 15 minuti circa, una volta cotto aprendo il sacco tirare via la carta, si fa in un attimo perchè scivola via.

MTC Novembre 2010

5. Il Fagiano alla Cacciatore di Maria

Ingredienti

1 fagiano
½ Kg. pomodorini ciliegia
1 manciata di olive nere
alloro, rosmarino, bacche di ginepro,
cipolla e aglio
vino bianco circa ¾ di litro
gin un bicchiere e mezzo
acqua circa ½ litro
burro una grossa noce
panna montata una cucchiaino da
minestra colmo
sale e pepe



Preparazione

I^a fase

Per prima cosa aspettare che il coniuge, da una battuta di caccia, porti almeno un fagiano, dopodiché ben spennato, bruciacchiato, frollato e lavato è pronto per la marinata: In una ciotola, metto il fagiano, vino bianco, acqua, un bicchiere di Gin, una cipolla divisa in 4 parti, alloro, rosmarino, ginepro, e lascio in infusione circa 4 - 6 ore, passato questo tempo taglio il fagiano a pezzi, avendo cura di togliere il petto ed il tutto è pronto per

II^a Fase

la rosolatura: in un tegame con solo olio extra vergine d'oliva metto il fagiano a pezzi (escluso il petto) e faccio rosolare ben bene, poi aggiungo rosmarino, alloro, aglio in camicia e bacche di ginepro, mescolo il tutto e sfumo con un bicchiere di vino bianco e gin; a questo punto metto il petto e lo faccio cuocere brevemente poi lo tolgo, a questo punto aggiungo i pomodorini tagliati in due portando a cottura con qualche cucchiaino di brodo, alla fine aggiungo le olive nere aggiusto di sale e pepe giro il tutto e la prima parte è fatta.

III^a Fase

La spuma di petto spalmabile

Riprendo il petto, lo taglio a cubetti e lo metto nel mixer con un pezzo di burro, una cucchiaino di gin, un trito di aghi di rosmarino e frullo il tutto, aggiungo una cucchiaino colmo di panna montata ben ferma e formo delle querelle da spalmare sui crostini (fucili con la pasta da focaccia)....

MTC Novembre 2010

6. La Vaca a la Cazadora di Simonetta

Ingredienti

600 gr de carne di vitello
1/2 lt di vino (Malbec)
1 limone
2 cipolla
1 peperone rosso
1 testa d'aglio
1 cucchiaino di bacche di ginepro
1 cucchiaino di semi di mostarda
2 foglie di alloro
2 cucchiaini di pimenton dolce (o paprika)
Olio di oliva
Brodo di verdura q.b.
Amido di maiz c.n.
sale e pepe



Preparazione

In una ciotola grande mettere la carne tagliata a dadini con il vino, la cipolla tagliata a fettine, la testa d'aglio pulita e tagliata in due, le bacche di ginepro e i semi di mostarda, l'alloro, il limone tagliato in due e il pimenton

Lasciare riposare in frigo 12 ore girando di quando in quando la carne.

Togliere la carne dalla marinata e infarinarla con l'amido di mais e tenere da parte.

Filtrare il liquido della marinata con un colino e mettere da parte.

In una casseruola soffriggere con un po' d'olio una cipolla tagliata a rodelle, il peperone mondato e tagliato in falde, aggiungere la carne e rosolare.

Aggiungere il liquido della marinata e il brodo fino a coprire la carne. Mettere il coperchio alla casseruola e cuocere a fuoco basso per un paio d'ore.

Aggiustare di sale e pepe, e continuare a cuocere fino a ridurre il sugo di cottura.

Servire i bocconi di carne con la salsa.

MTC Novembre 2010

SOMMARIO

IL CONIGLIO ALLA CACCIATORA.....	1
IL CONIGLIO ALLA CACCIATORA DI GINESTRA.....	2
Gli sfidanti.....	4
1. Il coniglio alla cacciatora ma non troppo di Giulia.....	4
2. Il Coniglio affogato nel mosto di Mamma in Pentola.....	5
3. I Bocconcini alla Tedesca di Arianna	6
4. Il Coniglio Cacciato di Meggy.....	7
5. Il Coniglio con Polenta di Patate di Manu	8
6. Le "cartucce" per il coniglio di Fabio	9
7. The Australian Rabbit , mustard & Tarragon di Acquaviva.....	10
8. Ul cunill da Mucc di Acquaviva	11
9. Il Coniglio del Cacciatore di Patricia.....	13
10. Il Coniglio alla Scacciatora di Eli/Fla.....	14
11. Il Coniglio alla Birra e alle Albicocche di Giorgia.....	15
12. Il Coniglio con Radicchio e Pancetta di Acquolina.....	16
13. Il Coniglio ripieno alla Cacciatora di Cranberry.....	17
14. L'A(gru)mato Coniglio della Roby	19
15 La Rollata di Coniglio Apparicchiata di Licia.....	20
16. Il Coniglio alla Birra con Prugne all'Armagnac di Sandra	22
17 La Terrina di Coniglio al Porto con Composta di Cipolle di Diana	23
18. Il Coniglio alla Cacciatora farcito di Mapi	24
19. Le Pennette al Ragu di Coniglio alla Cacciatora di Daniela.....	26
20. La Terrina di Coniglio al Balsamico delle Cioccolatine.....	27
21. Il Coniglio allo Speck con Crema di zucca di Ely	29
22. Il Coniglio alla Cacciatora on Air di Alem.....	30
23. Il Coniglio al Barbera con polenta de La Vero	31
24. I Maltagliati al Ragù di coniglio alla Cacciatora di Lucia	32
25. Coniglio alla cacciatora con un tocco di magia di Anna Luisa.....	33
26. Coniglio al cioccolato in casseruola di Ale.....	34
27. Il Coniglio alla Cacciatora di Nonna Giulia di Simonetta	35
28. Il Coniglio alla Cacciatora di Rosy.....	36
29. Il Bitter Sweet Rabbit di Saretta	37
30. Il Coniglio glassato alla Birra di Debora	38
31. Le Lapin au Citron di Stefania.....	39
32. Il Coniglio all'Ischitana di Mariella	40
33. Il Coniglio Embriago al Prosecco di Giorgio.....	41
34. Il Coniglio alla Cacciatora di Andrea e Cristina.....	42
35. Il Coniglio alla Cacciatora di Gaia.....	43
1. Il (non) Coniglio marinato alle Spezie di Stefy	44
2. Il Finto C.a.C. araba in crosta di Sfoglia dell'Araba Felice	45
3. Spezzatino di seitan alla cacciatora di Cristina B.	46
4. Il Pollo nel sacco di Gloria.....	47
5. Il Fagiano alla Cacciatora di Maria.....	48
6. La Vaca a la Cazadora di Simonetta	49