



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTA DIN - SEGRATE



SECONDI PIATTI DI CARNE

Coniglio ai fiori di sambuco con vitalba e luppolo al salto

INGREDIENTI:

- 1 coniglio nostrano allevato su erba.
- 12 grosse foglie di salvia pratense.
- 1 tazza di fiori di sambuco freschi sgranati.
- 120 g di burro.
- 1 filettino di acciuga salata.
- 1 cucchiaino di capperi sotto sale.
- 2 foglie di salvia.
- 2 scalogni.
- 1/2 bicchiere di vino sauvignon.
- 1 rametto di rosmarino.
- 1 bicchiere di vino bianco secco.
- 1 rametto di santoreggia.
- 1 carota.
- 1 cipolla.
- 1 costa di sedano.
- 10 grani di pepe nero.
- 3 spicchi d'aglio.
- 300 g di germogli di vitalba.
- 300 g di germogli di luppolo.
- Olio extravergine d'oliva.
- Pepe nero macinato al momento.
- Sale.

PREPARAZIONE

Lessate in abbondante acqua salata la vitalba, scolatela e buttate via l'acqua. Lessate in poca acqua salata il luppolo, scolatelo e tenete l'acqua da parte. Disossate il coniglio, mettete in una pentola capace la carcassa con l'acqua del luppolo, il vino bianco, il rosmarino, 2 spicchi d'aglio, la carota, la cipolla, il sedano, il pepe in grani; coprite con abbondante acqua e cuocete per almeno 2 ore preparando un brodo ristretto; eliminate le ossa, lasciando nel brodo i pezzettini di carne che si staccano, passate questo brodo con le verdure e i pezzetti di carne al setaccio, ottenendo un fondo abbondante e ancora piuttosto liquido. Soffriggete lo scalogno affettato e la salvia in 30 g di burro, unite le frattaglie del coniglio a pezzetti, lasciatele insaporire, salatele (molto poco), pepatele e portatele a cottura bagnando con vino sauvignon. Passate il tutto al frullatore insieme al filetto di acciuga e ai capperi precedentemente lasciati sotto acqua corrente per perdere il sale. Unite il burro e lavorate fino ad ottenere un paté omogeneo. Aggiustatelo di sale e lasciatelo in frigorifero per un'ora almeno. Spalmate la parte interna del coniglio disossato con questo paté, stendeteci sopra le foglie di salvia pratense e spolverate con un terzo dei fiori di sambuco; arrotolatelo e legatelo. Salate, pepate e cospargete di foglioline di santoreggia il rotolo di coniglio, ungetelo abbondantemente d'olio e passatelo in forno ad arrostito in una pirofila il più possibile su misura: iniziate con il forno a 220°, quando il rotolo è dorato da tutti i lati abbassate a 150° e cominciate a bagnare con il fondo ottenuto dalla carcassa. Ci vorranno circa 3/4 d'ora di cottura. Quando il coniglio è cotto togliete il tutto dal forno, mettete in caldo il rollé di coniglio, deglassate la pirofila con il fondo avanzato e passate il sugo in un padellino dove lo farete addensare e, fuori dal fuoco, dopo aver regolato di sale e pepe, lo aromatizzate con i restanti fiori di sambuco. Intanto fate saltare in padella con olio e aglio i germogli di vitalba e luppolo lessati. Affettate il rollé e disponetelo su un nido di germogli di vitalba e luppolo, irrorando il tutto con abbondante salsa ai fiori di sambuco.