

CONIGLIO IN FRACASSEA

Ingredienti per 4 persone:

- Un coniglio di circa kg. 1,250 tagliato a pezzi,
- 2 fettine di lardo,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- una carota,
- una costola di sedano,
- 3 scalogni,
- un ciuffetto di prezzemolo,
- 2 tuorli,
- farina,
- brodo,
- un limone,
- olio,
- sale e pepe.

Lavate il coniglio, asciugatelo e passatelo in un velo di farina. Tritate scalogni, sedano, carota e lardo. Fate appassire il trito in una casseruola, con 3 cucchiari di olio, poi unite il coniglio e fatelo rosolare per qualche minuto. Spruzzate con il vino, unite il porro tritato, salate, pepate, bagnate con un mestolo di brodo e coprite. Cuocete per 90 minuti a fuoco basso, bagnando ogni tanto con un pò di brodo. In una ciotola sbattete i tuorli con il succo del limone e il prezzemolo tritato.

Ultimata la cottura del coniglio, levatelo dalla casseruola e tenetelo in caldo. Al fondo di cottura rimasto in casseruola unite la salsa di uovo, spostate il recipiente sull'angolo del fornello e fate rapprendere lentamente la salsa (deve restare cremosa) mescolando; versatela sul coniglio e servite subito.