

CONIGLIO A SORPRESA

Ingredienti:

- Un coniglio medio,
- 50g. di lardo,
- un litro di vino rosso,
- 2 foglioline di alloro,
- qualche bacca di ginepro,
- un rametto di rosmarino fresco,
- un cipolla bianca,
- farina,
- sale,
- qualche cucchiaino di marmellata di mirtillo e dei mirtilli freschi.

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. Lasciatelo marinare in questo modo per 24 ore, quindi scolatelo per bene e passate con cura ogni pezzo nella farina. 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. Salate e proseguite la cottura bagnando di tanto in tanto con un pò di vino rosso della marinata. 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. Aggiungete poi i mirtilli freschi e lasciate cuocere pochi minuti. Questa salsa dovrà essere servita a parte, appena intiepidita.