Bauletti di coniglio mele e speck. Banalmente…



Credevo di trascorrere un divertente pomeriggio di sano “shopping”e di portare una nota di colore nel mio guardaroba con quel maglioncino rosso vivo che avevo adocchiato in vetrina, insieme ad un paio di stivaletti con un po’ di tacco per evadere dal mio solito piattume da maschiaccio e invece mi son dovuta accontentare di un “banale” cardigan bianco panna e di un paio di scarpe da ginnastica…un altro! Ah già, ma uno si era rotto quel famoso venerdì e poi il bianco sta bene con tutto no? Come disse la volpe all’uva…” tzè, non è ancora matura!”

E tornata a casa per la mia “cavia” ho cucinato in maniera assai banale una parte del coniglio ruspante che stazionava in freezer. Un rametto di rosmarino, una fettina di…un gocciolino di…qualche spicchio di…un tegame di coccio e via ai fornelli!

Meeeeeeeelafinitevoilaricetta?

Nel frattempo che ci pensate ne approfitto per ricordarvi il profumatissimo contest di Cinzia “Gli agrumi” Mi raccomando partecipate partecipate partecipate, aspettiamo

curiosissime le vostre delizie.

Allora…a che punto siete con gli ingredienti? Io scommetto che li avete indovinati tutti.

E ora fate un salto con me in Trentino ^__^

Bauletti di coniglio con mele e speck

Print

Prep time
20 mins
Cook time
40 mins
Total time
1 h

Per 4 persone
Author: Federica
Recipe type: Secondi piatti
Serves: 4

Ingredienti

- 800 gr di coniglio a pezzi (cosci e lombatine)
- 2 mele (possibilmente renette)
- prosciutto S.Daniele a fette sottili q.b.
- 1 scalogno
- rosmarino
- timo
- curry
- grappa alle mele
- olio evo
- sale
- peperoncino (a piacere)

Procedimento

1. Lavare i pezzi di coniglio, asciugarli, insaporirli con un trito finissimo di timo e rosmarino, poi avvolgerli

con il prosciutto a fettine e legare il tutto con dello spago da cucina.
2. Far rosolare i “bauletti” in un tegame con 3 cucchiai di olio, lo scalogno tritato, un paio di rametti di timo e uno di rosmarino, sfumare con la grappa, lasciar evaporare, quindi profumare con il curry e a piacere con una punta di peperoncino.
3. Regolare di sale e portare a cottura, aggiungendo se necessario qualche cucchiaio di acqua calda.
4. A parte in una padella far rosolare le mele, sbucciate e tagliate a dadi non troppo piccoli, con un cucchiaio di olio e aggiungerle al coniglio quasi al termine della cottura, in modo che alla fine risultino morbide ma ancora intatte.
5. Servire subito ben caldo e buon appetito.



Un abbraccio a tutti, alla prossima…