

Coniglio affogato al vino rosso

ricetta per 4/5 persone da servire con polenta

Ingredienti

Coniglio giovane già pulito c.ca	g	900
Aceto per lavare il coniglio	g	100
Vino rosso secco e non aspro	g	400
Aglio tritato – grossi spicchi	n	1
Chiodi di garofano	n	3
Rosmarino e salvia - rametti	n	1
Cannella - pizzichi	n	1
Foglie d'alloro	n	3
Cipolla tritata	g	60

Carota tritata	g	30
Sedano tritato	g	20
Burro	g	60
Olio d'oliva	g	30
Pomodori perette	n	1
Farina bianca, sale, pepe	q b	
Dadi per brodo	n	1
Acqua bollente	g	500
Polenta già pronta	kg	1

A piacere potete aggiungere 15/20 g di funghi porcini secchi

Ore	19,00	Tagliate a pezzi un coniglio. Eliminate le frattaglie e mettetelo a bagno per 2 ore in acqua con 100 g d'aceto
	20,45	Preparate la marinata con vino, aglio, salvia, rosmarino, chiodi di garofano, cannella, cipolla, carota, sedano e alloro
	20,55	Ponetela in un recipiente idoneo che poi dovrà contenere anche la carne
	21,00	Risciacquate il coniglio sotto l'acqua fredda per almeno 10'
	21,15	Affogatelo nella marinata facendo in modo che sia coperto completamente. Riponetelo in frigorifero per almeno 12 ore

E, il giorno dopo		
Ore	18,30	Senza asciugarli, salate leggermente, pepate, infarinate e rosolate i pezzi di coniglio in olio e burro
	18,50	Unite dado, pomodoro e marinata (eliminate alloro e chiodi di garofano). Cuocete adagio a pentola coperta
	19,30	Passate il sugo con il passa - verdura, aggiungete 500 g d'acqua e rimettete tutto a cuocere
	19,55	Regolate di sale ed acqua la marinata e servite con la polenta che nel frattempo avevate preparato