

# Coniglio farcito con guanciale e Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

(per 8 persone)

- 1,2 kg di coniglio leprino disossato
- 150 g di cicoria lessa
- 90 g di guanciale a fette
- 150 g di pancetta coppata
- 120 g di Pecorino Toscano DOP
- 120 ml di latte intero
- 100 ml di panna liquida
- 6 cucchiaini di olio EVO
- 1 spicchio d'aglio
- 1 carota
- ½ cipolla dorata
- 2 bicchierini di brandy
- 1 cucchiaino di amido di mais
- 2 cucchiaini di farina
- Peperoncino
- Sale q.b.

## Procedimento

Ripassate in padella la cicoria lessa con due cucchiaini di olio EVO, mezzo spicchio d'aglio e un pizzico di peperoncino. Fate raffreddare.

Rivestite il coniglio con il guanciale. Coprite con la cicoria tritata e disponetevi la metà del Pecorino Toscano DOP grattugiato grossolanamente.

Ricucite il tutto con l'aiuto di ago e filo di seta. Rivestite con la pancetta coppata e fermatela con lo spago.

Accendete il forno a 180 °C. Versate 4 cucchiaini di olio EVO sul fondo di una teglia. Disponetevi la carota, la cipolla e l'altra metà dell'aglio. Adagiatevi il coniglio e trasferite in forno. Dopo 15 minuti, versate sul coniglio un bicchierino di brandy. Fate proseguire la cottura per altri 45 minuti circa, poi tirate fuori dal forno, coprite con della carta stagnola e lasciate riposare.

Preparate una fonduta scaldando, senza portare a ebollizione, la panna con il latte. Aggiungete il Pecorino Toscano DOP grattugiato rimasto e fatelo sciogliere mescolando con una frusta. Se il composto dovesse risultare troppo liquido, aggiungete un cucchiaino di amido di mais.

Per la salsa gravy, trasferite la teglia in cui avete cotto il coniglio su due fuochi e fate riprendere il bollore. Sfumate con un bicchierino di brandy raschiando, nel frattempo, la teglia.

Filtrate il fondo di cottura con un colino e mettetelo in una pentola. Portatela sul fuoco e aggiungete due cucchiaini di farina. Fate cuocere per 10 minuti, aggiungete il fondo bruno di coniglio e continuate a cuocere per altri 20 minuti circa, mescolando di tanto in tanto. Servite il coniglio tagliato a fette accompagnato da fonduta, salsa gravy e verdure a piacere o patate al forno.

(Cristiana Di Paola del blog *Beuf à la mode*)