



SECONDI PIATTI DI CARNE

Coniglio ai finferli

INGREDIENTI:

- 1 coniglio nostrano allevato su erba.
- 1 bottiglia di vino bianco secco.
- 5 bacche di ginepro.
- 10 grani di pepe nero.
- 1 rametto di santoreggia.
- 1 rametto di timo.
- 1 rametto di maggiorana.
- 1 bicchiere di vino rosso piemontese giovane, per esempio un freisa secco.
- 3 foglie di salvia.
- 1 rametto di rosmarino.
- 1 carota.
- 1 cipolla.
- 1 costa di sedano.
- 2 spicchi d'aglio.
- Olio extravergine d'oliva.
- 600 g di finferli (*Cantharellus cibarius*).
- Pepe nero macinato al momento.
- Sale.

PREPARAZIONE

Almeno 12 ore prima della cottura tagliate il coniglio in pezzi (tenendo da parte le frattaglie) e metteteli a marinare nel vino bianco col ginepro, il pepe, la santoreggia, il timo e la maggiorana. Fate marinare invece le frattaglie nel vino rosso con la salvia e il rosmarino. Trifolate i finferli (con uno spicchio d'aglio). Soffriggete la carota, la cipolla, il sedano e uno spicchio d'aglio in olio, aggiungete la santoreggia, il timo, la maggiorana, la salvia e il rosmarino delle marinate, il tutto tritato (ovviamente solo le foglioline, eliminando le parti legnose). Unite i pezzi di coniglio e fateli rosolare a fiamma vivace, salateli, abbassate la fiamma e cuocete piano piano bagnando di tanto in tanto con il vino bianco della marinata. Dieci minuti prima di togliere dal fuoco unite le frattaglie precedentemente frullate con il vino rosso della loro marinata. Mescolate bene. Dopo altri 5 minuti aggiungete i finferli trifolati.

Coniglio ai finferli | 1