Alessandro Borghese Kitchen Sound, il coniglio alla maniera di Pozzetto

borghese-11-f4bc9309

CONIGLIO ALLA CAMPAGNOLA
TRATTO DA: IL RAGAZZO DI CAMPAGNA
(Costo €€- Tempo 30’ - Difficoltà ###)

Ingredienti per 4 persone:
1 coniglio
1 finocchio
Succo di ½ limone
½ bicchiere d’olio extravergine d’oliva
1 mazzetto di prezzemolo
6 baccelli di fave fresche
4 acciughe sottolio
70 g pecorino romano
12 fette di speck
100 g luganega
4 funghi champignon freschi
2 spicchi d’aglio
Sale e sale grosso q.b.
Pepe verde in grani q.b.
Peperoncino secco q.b.
Salvia q.b.
Menta q.b.
Rosmarino q.b.
Timo q.b.

Preparazione:

Taglia il finocchio a fette sottili e falle sbianchire in acqua bollente salata.

Sgrana la luganega e taglia a pezzettini i funghi champignon. Cuocili in una pentola insieme ad olio evo e uno spicchio d'aglio schiacciato in camicia, le acciughe e un pizzico di peperoncino secco.

Elimina l'aglio e togli dal fuoco.

Adagia i finocchi sbianchiti in quello che sarà il piatto di portata, cospargili di pecorino romano grattugiato e posa alcune foglie di menta.

In un mortaio pesta prezzemolo, salvia, timo, menta, rosmarino, sale fino e pepe verde.

Disossa e pulisci una coscia di coniglio. Al suo interno spargi il battuto di erbe e poi distribuisci il ripieno di funghi, acciughe e luganega.

A parte sovrapponi 4 fette di speck e adagiaci sopra la coscia di coniglio. Avvolgi lo speck intorno ad essa e poi arrotola il rollé su sé stesso. Richiudilo con altre 2 fette di speck.

Sigilla il rollé di coniglio e speck in un tegame insieme ad olio evo e uno spicchio d'aglio schiacciato in camicia, girandolo da tutti i lati.

Elimina l'aglio e inforna il coniglio con il grill acceso a 280°C, ponendolo alla base del forno.

Quando giunge a metà cottura, inforna anche i finocchi a cui hai aggiunto un filo d'olio evo e lasciali gratinare vicino al grill.

Una volta pronto il coniglio, lascialo riposare per far concentrare i succhi al suo interno.

Sgrana le fave ed elimina il picciolo.

Prepara una citronette emulsionando olio evo, succo di limone e sale.

Impiatta il rollé di coniglio sulla base dei finocchi gratinati e accompagna con le fave fresche, della menta e un po' di citronette.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno. E dal 3 aprile prende il via il nuovo programma con Iginio Massari.