

Coniglio al limone

Ingredienti per 4 persone

1 kg pezzi di coniglio o di pollo con l'osso
Marinare la carne per almeno 2 ore a temperatura ambiente (o per una notte in frigorifero) con:

1 limone in salamoia, solo la polpa, tagliata a dadini (vedi ricetta 71)
(tagliare la buccia a strisciole e tenerla da parte)

2 spicchi d'aglio tritati finemente
qualche pistillo di zafferano ammollato in precedenza, con la sua acqua

1 cucchiaino zenzero fresco grattugiato
olio d'oliva in abbondanza, sale e pepe

Rosolare la carne e terminare la cottura in un tegame, aggiungendo la marinata, un po' di vino bianco e del brodo. Dopo circa 45 minuti unire la buccia di limone a strisciole e lasciar sobbollire dolcemente per gli ultimi venti minuti.

Alla fine nel tegame deve rimanere un po' di sugo: ha un sapore meraviglioso, né dolce né amaro, semplicemente speciale grazie al limone in salamoia. Come contorno basta qualcosa di semplice, per esempio zucchini o spinaci, così che tutta l'attenzione vada al sapore del limone.

Con il purè di patate è divino, anche se il colore non è l'ideale. Una soluzione: due foglie verdi di verza tagliate a strisce, saltate in padella e adagiate sulla carne al momento di servire.

Per una variante vegetariana basta la verza: marinata con il miscuglio qui sopra, saltata in padella e servita con il purè di patate.

Il purè: una volta nel piatto, formate al centro un piccolo incavo e riempitelo con il vostro olio d'oliva migliore!

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com

