

Tacconi al sugo di coniglio



Esecuzione: Media

Preparazione: 50

Cottura: 1h 15

Dosi per 4 persone

Metti il coniglio in una pirofila con la cipolla, la carota e il sedano lavati e fatti a pezzetti. Unisci il vino, l'aglio, l'alloro, i chiodi di garofano e la cannella; lascia marinare per 12 h. Un'ora prima che finisca la marinata versa sulla spianatoia la farina a fontana, unisci le uova e 1 cucchiaio di olio, un pizzico di sale e lavora fino ad ottenere un pasta liscia ed elastica. Forma una palla, avvolgila con la pellicola e falla riposare per 30.

Intanto sgocciola le verdure della marinata e tritale con la pancetta. Fai rosolare il coniglio in una casseruola con l'olio rimasto, aggiungi il trito e fallo soffriggere. irroro con il vino della marinata filtrato e lascia evaporare; unisci la polpa di pomodoro e cuoci per 40. Sgocciola il coniglio, disossalo e tagliuza la polpa, rimettila nella casseruola, sala, pepa, copri e prosegui la cottura a fuoco basso per circa 30, aggiungendo brodo bollente se necessario. Stendi la pasta in una sfoglia sottile e tagliala a quadrati di 4-5 cm di lato, cuocili al dente, mettili in un piatto da portata e condiscili, a strati, con il sugo di coniglio e il grana. Completa con il prezzemolo tritato e servi.

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di coniglio a pezzi
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 5 dl di vino rosso
- 2 spicchi d'aglio
- 2 foglie di alloro
- 2 chiodi di garofano
- un pezzetto di cannella
- 200 g di farina
- 2 uova
- 4 cucchiaini di olio EV
- 100 g di pancetta
- 400 g di polpa di pomodoro
- 2 dl di brodo vegetale
- 50 g di grana grattugiato
- prezzemolo
- sale e pepe