

Coniglio alla brianzola

Ingredienti e dosi per 4-6 persone:

- un coniglio di 1 kg e 1/4 circa;
- 40 g di burro;
- 3 cucchiaini di olio d'oliva;
- 1/2 bicchiere di vino rosso;
- Marsala secco q.b.
- un bicchierino di grappa;
- 3 o 4 bacche di ginepro;
- brodo q.b.
- prezzemolo tritato;
- buccia di 1/2 limone;
- uno spicchio d'aglio;
- una decina di gherigli di noci;
- sale q.b.
- pepe q.b.

Preparazione:

1. Tagliare il coniglio in 10/12 pezzi, lavare e asciugare i pezzi.
2. In un tegame capiente, scaldare il burro con l'olio e rosolarvi il coniglio.
3. Salare, pepare e bagnare con il vino evaporandolo a fuoco vivace; spruzzare poi con il marsala; non appena anche questo è evaporato, aggiungere la grappa, le bacche di ginepro e rimescolare per circa dieci minuti. Cuocere a fuoco moderato, coperto, bagnandolo di tanto in tanto con dell'acqua calda e lasciandola assorbire di volta in volta, per circa un'ora e quaranta minuti. Se necessario, regolare di sale.
4. Nel frattempo mondare il prezzemolo, lavarlo e asciugarlo. Preparare anche la buccia del mezzo limone e sbucciare l'aglio.
5. Frullare le noci, il prezzemolo, l'aglio e le scorze di limone in modo che rimangano però, tritati leggermente ma ben amalgamati.
6. Versare il composto ottenuto sul coniglio, mescolare e servire.

Note:

Si accompagna bene sia a polenta che purè.