

Marbrè di coniglio:

Ingredienti:

- un coniglio di circa 1 chilogrammo e mezzo; un pezzo di fesa di vitello di circa gr. 300 da tagliare a daini di 2-3 centimetri di lato; un fetta di prosciutto cotto alta 1dito e ½ da tagliare anch'essa a dadini
- un litro di vino rosso robusto
- 1 bicchierino di marsala secco ed uno di brandy
- due pugnetti di pistacchi senza buccia (se hanno la pellicina, basta immergerli per due minuti in acqua bollente e poi pelarli)
- 1 cipolla un po' grossa, una carota e 2 costole di sedano oltre una foglia di alloro
- un insieme di pepe, coriandolo in semi, noce moscata, chiodi di garofano, cardamono e cannella pestati insieme nel mortaio
- 1 confezione e mezza di fogli di colla di pesce (15-16 fogli).
- 3 cucchiaini olio oliva extra v.

Esecuzione:

mettere il coniglio, tagliato a grossi pezzi,insieme al vitello tagliato a cubetti con tutte le verdure tagliate a cubetti regolari abbastanza piccoli (tipo insalata russa), la foglia di alloro, le spezie ridotte in polvere in una pentola o contenitore e coprire con il vino

lasciare riposare così per almeno 12 ore, poi sgocciolare coniglio e carne, mettere in una pentola di coccio o similare , l'olio e una volta caldo, aggiungere il coniglio e il vitello e far rosolare sino a che avranno perso tutta l'acqua; a questo punto salare e pepare, bagnare con brandy e marsala, lasciar asciugare e poi aggiungere le verdure scolate dalla marinata e lasciarle appassire.

Aggiungere quindi tutto il vino della marinata e far cuocere per almeno 1 ora e mezza, facendo restringere considerevolmente il liquido di cottura.

Cotto il coniglio, disossarlo e rimetterlo nel sugo ristretto; aggiungere il prosciutto tagliato a dadini ed i pistacchi.

Intanto ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce; quando è ammorbidita versarla nella pentola, continuare la cottura x 5 minuti, mescolando bene e poi versare il tutto in una terrina antiaderente oppure foderata di pellicola

Coprire la preparazione con un foglio di stagnola e pressarla con un peso.

Lasciarla riposare sino a che si sarà fredda e poi, metterla in frigorifero e lasciarla per almeno otto ore.

Poi rovesciare lo stampo ed ecco il marbrè.

Comunque è più difficile a dirsi che a farsi.

Se hai dei dubbi avvisami.

I più cari saluti

Marisa