

Il coniglio alla cacciatora



Il coniglio alla cacciatora: non credo di averlo mangiato due volte preparato alla stessa maniera né di aver mai trovato una ricetta identica a un'altra.

Pare però che tutta la cucina del nord concordi su di una cosa: **alla cacciatora** per indicare l'uso del vino rosso per colorare carni *istituzionalmente* bianche e farle così assomigliare a quelle di un piatto di selvaggina!

E tralasciamo per questa volta la differente interpretazione di questo nome che viene data nel centro sud.

Ma, comunque venga preparato, è sempre un piatto molto saporito, adatto per essere accompagnato da una polenta fumante o da del riso oppure - perché no? - da un bel couscous!

Io lo preparo così.

Ingredienti:

un coniglio piccolo	gr	1'000
pancetta magra	gr	100
cipolla	pz	1
rosmarino rametto piccolo	pz	1
sedano gambo	pz	1
carota piccola	pz	1
aglio	spicchio	1
vino rosso	cl	20
pelati	gr	200
olio EVO		QB
sale e pepe		QB

<

Preparazione:

Prendere un coniglio piccolo e porzionarlo in parti di dimensioni simili (o farlo fare al macellaio). In una pentola a fondo spesso (nelle foto una pentola di ghisa) rosolare un trito di pancetta magra e cipolla, con anche del rosmarino appena tritato, fino a farla appassire bene. Riservare il trito lasciando il grasso nella pentola o trasferendolo come nelle foto in un tegame adatto a rosolare il coniglio.

Cuocere quindi i pezzi di coniglio colorandoli bene su tutti i lati, aggiungendo se necessario un po' olio, e via via che son pronti trasferirli nella pentola.

Aggiungere la carota e il sedano tagliati a pezzetti e completare con uno spicchio d'aglio schiacciato.

Far svaporare nel tegame il vino rosso e quindi versarlo sul coniglio, aggiungere i pelati e quindi il trito di pancetta e cipolla riservato in precedenza. Aggiustare di sale e pepe (visto che la pancetta è in genere abbastanza salata, regolarsi di sale con molta attenzione).

Cuocere sobbollendo a pentola aperta per circa 30' in modo da addensare la salsa. Incoperchiare, abbassare la fiamma e cuocere ancora per 60'.

Togliere i pezzi di carne, disporli su un vassoio e ricoprirli col sugo di cottura. Volendo servire questo piatto con la [polenta](#), ho preferito usare il passaverdure per ottenere un condimento più omogeneo e che legasse ancora meglio con la polenta.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- - come si vede dalle foto io ho usato per cucinare due diversi contenitori: l'ideale sarebbe un tegame molto capiente e a bordi alti: io non ne ho ancora trovato uno che mi convinca abbastanza (cerco di acquistare cose robuste e che durino, ove possibile: purtroppo in genere sono anche costose...)
- - questo piatto può essere preparato anche il giorno prima, per guadagnare tempo, nel caso si prevedano più cose da portare in tavola (dipende da quanto buone forchette siano gli amici che si aspettano!). In questo caso tenere il coniglio in pentola ricoperto dal sugo passato. Il giorno dopo, con qualche minuto sul fuoco, il coniglio sarà ancora più buono.
- - fra le molte variazioni sul tema le principali sono:
 - una buona quantità di funghi porcini secchi
 - un peperone o due a striscioline o a pezzettoni
 - una bella manciata di olive snocciolate
 - Poi, a seconda di quel che c'è in frigo, regolarsi di conseguenza!