

Paté di coniglio

Antipasto

⌚ pronto in: 50 min
⌚ tempo cottura: 35 min

difficoltà:   



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di cosce di coniglio disossate
150 g di lardo
3 ecodosi di acqua
100 ml di vino bianco secco
1 scalogno
1 carota
1 foglia di alloro

2 foglie di salvia
5 rametti di timo
4 bacche di mirto
1 cucchiaino di sale grosso
5-6 grani di pepe nero
½ bicchierino di Marsala secco

PREPARAZIONE

- › Nella pentola a pressione prepara un *court-bouillon*: versa il vino, l'acqua e aggiungi la carota spellata e tagliata a tocchetti, lo scalogno sbucciato e tagliato in quarti, le bacche di mirto, l'alloro, la salvia, il sale grosso e il pepe nero in grani. Porta il tutto ad ebollizione, quindi unisci la carne di coniglio tagliata a pezzi, chiudi con il coperchio e cuoci per 30 minuti dal sibilo, abbassando la fiamma appena inizia ad uscire il vapore.
- › Trascorso questo tempo spegni e fai fuoriuscire il vapore, quindi apri il coperchio e preleva la carne, sgocciolandola con un mestolo forato, conservandone il fondo di cottura. Fai intiepidire.
- › Trita il lardo piuttosto finemente e fallo sciogliere in una padella, unisci la carne di coniglio ben sfilacciata con le mani. Lascia insaporire e sfuma con il Marsala. Fai raffreddare e trasferisci il tutto in planetaria. Con il gancio a foglia mescola la carne con metà del fondo di cottura filtrato e le foglie di timo, tenendo l'apparecchio in funzione per circa 10 minuti, in modo da ottenere una crema omogenea.
- › Trasferisci in barattoli di vetro a chiusura ermetica e ponli in frigorifero per una notte prima di servire.

Ricetta realizzata da



Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione

Tempo cottura: 35 minuti
Ecodosi: 3

Pentola 2 pressioni

Tempo cottura: 35 minuti
Ecodosi: 3
Posizione: 1

1 Ecodosi = 250ml