

CASONCELLI AL CONIGLIO CON PASSATINA DI CECI E POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE

INGREDIENTI (per 4 persone)

150 gr di farina bianca 00
300 gr di semola rimacinata
90 gr di tuorlo d'uovo
152 gr di uova intere
200 gr di coniglio disossato
60 gr di pane ammollato nel latte
30 gr di foie gras
Brandy q.b.
100 gr di ceci secchi
¼ di scalogno
40 gr di olive taggiasche
rosmarino, bacche di ginepro e pepe in grani
olio EVO, sale q.b.



PREPARAZIONE

Lasciate ammollo i ceci per almeno 12 ore. Una volta terminato il tempo, soffriggete lo scalogno in una padella con un filo d'olio EVO, aggiungete i ceci e coprite con acqua tiepida, la scorzetta di un limone non trattato e un rametto di rosmarino. Lasciate cuocere sino a quando i ceci non saranno morbidi e trasferiteli in un frullatore, eliminando rosmarino e scorza di limone. Riducete a purea, allungando con olio EVO sino a quando non avrete ottenuto una consistenza liscia e setosa. Passate più volte al setaccio, al fine di ottenere un composto senza grumi e morbido.

Preparate la polvere di olive taggiasche, sciacquandole accuratamente sotto acqua tiepida, al fine di eliminare il grasso dell'olio. Asciugatele meticolosamente tra due fogli di carta da cucina, ripetendo questa operazione due/tre volte. Distribuitele su una placca che infornerete a per circa 5/6 ore a 85°.

Preparate la pasta dei ravioli lavorando in planetaria con il gancio le farine, le uova, 6 gr di sale e 12 gr di olio EVO. Lasciate riposare in frigo almeno mezz'ora.

Passate alla preparazione del coniglio che lo chef cuoce in un sacchetto sottovuoto con gli aromi e un pizzico di sale a una temperatura di 75° per 4 h. Dopodiché gli dà una scottata in padella con un filo d'olio e una flambata con il Brandy.

Per chi non avesse un sistema per la cottura sottovuoto, suggeriamo di procedere rosolando il coniglio con un filo d'olio in padella, bagnandolo con il brandy e proseguendo la cottura in forno, coperto, a 175° per circa 30'.

Disossate il coniglio, unitelo al pane ammollato e regolate di sale. A piacimento, aggiungete il foie gras. Passatelo al tritacarne almeno 5 volte e ottenete il ripieno.

Confezionate con il ripieno ottenuto i casoncelli, dandone la classica forma.

Cuocete in acqua bollente salata e scolate. Mantecate in padella, con un filo d'olio EVO. Servite, disponendo un filo di passatina di ceci sul fondo del piatto, proseguendo con i casoncelli e completando con una spolverata di polvere di taggiasche.