

CONIGLIO CONFIT, CREMA DI DELICAPRA, CIALDA DI POLENTA SOFFIATA E SALSA ALLA BONUCCI

INGREDIENTI (per 4 persone)

Per il coniglio confit:

1/2 coniglio con ossa
30 g sedano
30g carota
½ cipolla
Olio evo q.b.
Erbe aromatiche e spezie a piacere

Per la salsa:

100 g formaggio Delicapra
50 g panna
50 g latte + 30 g latte freddo (per montarla in un secondo tempo)

Per la cialda di polenta:

50 g farina di mais
120 g acqua
olio di semi d'arachide

Salsa bonucci al tartufo estivo – *Tuber aestivum* Vitt q.b.



PREPARAZIONE

Salate il coniglio e confezionatelo in sottovuoto con le verdure, le erbe aromatiche, le spezie e 100g circa di olio EVO. Lasciate marinare per 12 ore e cuocete sempre sotto vuoto a bassa temperatura per 6 ore.

Per chi non disponesse di un sistema di cottura a bassa temperatura, lo Chef consiglia di lasciar marinare il coniglio per qualche ora con olio, spezie ed erbe. Dopodiché, immergerlo in un pentolone con acqua, sedano, carota e cipolla e lasciarlo cuocere un'ora (un'ora e mezza, se il coniglio è nostrano).

A fine cottura spolpate il coniglio con le mani eliminando tutte le ossa, aggiungete ancora un filo d'olio, e le erbe aromatiche fresche tritate fini.

Preparate la crema di formaggio, portando la panna e il latte a una temperatura di 90°, avendo premura a non far spiccare il bollore. Versare il liquido sul formaggio tagliato a cubetti e lasciate ammorire qualche minuto.

Frullate e lasciate in frigorifero sino che si rapprenda. Una volta fredda montate utilizzando il bimby, un cutter, o il minipimer, sino a ottenere una crema liscia e spumosa.

Per la cialda, ottenete una polenta morbida e cuocetela per almeno mezz'ora. Stendetela su un foglio di carta forno un velo finissimo e seccate in forno ventilato a 100° per un'ora e mezza circa.

Una volta secca lasciate raffreddare e riposare qualche ora. Dopodiché, "soffiatela" in olio di semi di arachidi alla temperatura di 175 -180°.

Impiattate come da immagine, completando con qualche cucchiaino di salsa alla Bonucci la cui ricetta, è noto, viene rivelata solo in occasione degli eventi organizzati di A.R.T.O.