

CONIGLIO CONFIT, CREMA DI CAPRINO FRESCO, OLIVE E CIALDA DI POLENTA SOFFIATA

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 di caprino fresco

50 g di panna

50 g latte

(Per la cialda di polenta)

50 g farina di mais

120 g acqua

olio di semi d'arachide

(per la finitura)

60 g di olive nere



PREPARAZIONE

Rosolate in padella sedano, carota e cipolla e fate raffreddare.

Salate il coniglio e confezionatelo in sottovuoto con le verdure, le erbe aromatiche, le spezie e 100 g circa di olio EVO. Lasciate marinare per 12 ore e cuocete sempre sotto vuoto a bassa temperatura a 70° (4 ore i lombi; 12 ore le cosce e le spalle).

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.

Sciacquate le olive sotto acqua fredda e asciugatele accuratamente.

Preriscaldate il forno a 115°, stendetele su una placca e infornate per 3 ore.

Lasciate raffreddare e tritatele con il frullatore o il cutter, ottenendo una polvere.

Preparate la crema di formaggio, lavorando con una frusta il caprino con panna e latte. Regolate di sale e pepe.

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.