



**Coniglio Dûs e brûsc**  
**By Federico Gallo del Ristorante “Locanda del Pilone”**

**Ingredienti:**

patè di fegatini di coniglio  
300 gr fegatini  
½ cipolla  
2 acciughe  
salvia  
capperi sotto sale  
1 noce di burro  
Aceto di Barolo Asì delle Langhe qb  
vino marsala  
50 gr lardo

**Procedimento:**

Stufare la cipolla con olio e burro, aggiungere i fegatini e rosolare. Sfumare prima con l'aceto e poi con il marsala. Salare un poco e finire la cottura con poca acqua per volta. Tritare metà dei fegatini con i capperi, le acciughe e il lardo. Frullare l'altra metà dei fegatini ed unire i due composti.

Disossare il coniglio separando la lombata dalla sella. Pulire attentamente la sella avendo cura di non rompere le costole. Battere un pò le lombate e farcirle con il patè, piegarle su se stesse e mettere in busta sottovuoto. Cuocere a vapore a 65°C per 20 min con ventola a 4. Raffreddare per almeno 12 ore in frigo.

Salare gli scarti di coniglio e lasciar riposare per una decina di minuti.

Rosolare in pentola con olio e burro spumeggiante. Una volta ben rosolate scolare il grasso e rimettere in pentola a fuoco alto. Sfumare dapprima con vino rosso fino a coprire e poi con Aceto di Barolo Asì delle Langhe. Unire poca uvetta sultanina o qualche candito, un rametto di rosmarino e far cuocere il tutto fino a che la carne non sarà ben cotta. Filtrare il tutto, rimettere la salsa sul fuoco e far stringere fino a consistenza e gusto adeguati.

Buon appetito!

**CASAMATILDA**

Borgata Pamparato, 1/2 12063 Dogliani  
+39 338 4524202 - +39 333 4703534 - [www.asidellelanghe.it](http://www.asidellelanghe.it)