
Coniglio al tonno (piatto freddo)

Posted by Elizabeth - 2008/07/29 01:17

1 coniglio a pezzi
150g tonno sott'olio
senape
2 acciughe sottosale dissalate e disliscate
salsa Ketchup
succo di mezzo limone
1 bicchiere vino bianco
Cognac
1 foglia alloro
1 cipolla
farina
2 cucchiai maionese
olio
sale

Rosolare la cipolla tritata nell'olio, unire il coniglio, il tonno sgocciolato e tritato, le acciughe, il vino, il succo del limone e l'alloro.

Regolare di sale e cuocere a fuoco basso per circa un'ora.

A fine cottura lasciare raffreddare il coniglio nel fondo di cottura; se questo fosse molto liquido addensarlo, dopo aver tolto la carne, con un cucchiaino di farina stemperato in acqua fredda, poi rimettere la carne e far raffreddare.

Sgocciolare la carne e metterla su un piatto da portata.

Togliere la foglia d'alloro e frullare il fondo di cottura.

Amalgamate il purè ottenuto con la maionese, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di Cognac e uno di Ketchup; regolare di sale e servite la salsa col coniglio.

:woohoo: Questo secondo va servito freddo, a temperatura ambiente.

=====