

UNA RICETTA OGNI 15 GIORNI

16 Gennaio 2011

TERRINA DI CONIGLIO

PREMESSA

In linea generale ecco gli elementi di cui tenere conto per una buona e bella terrina:

IL CONTENITORE deve essere scelto innanzitutto in funzione della forma e dell'aspetto finale del vostro prodotto. Anche nel caso di superfici antiaderenti consiglio di imbrattare per bene l'interno del contenitore al fine di evitare spiacevoli inconvenienti. È buona regola, dopo aver imbrattato, stendere all'interno del contenitore un foglio di carta da forno che copra il fondo e salendo per le pareti esca all'esterno dei bordi lunghi. Questo aiuterà a togliere facilmente la terrina dal contenitore dopo la cottura.

Un ELEMENTO COIBENTANTE, ove necessario, che impedisca ai liquidi rilasciati durante la cottura di invadere l'involucro rendendolo umido e non sufficientemente solido da contenere la farcitura senza perdere la sua forma

L'INGREDIENTE PRINCIPALE sarà preparato nel modo più adatto alla successiva cottura in forno. Alcuni ingredienti richiederanno una cottura preventiva, altri saranno utilizzati crudi. Tenete presente che i liquidi rilasciati nell'eventuale cottura dovranno essere eliminati o ben incorporati nell'amalgama finale degli ingredienti

Gli ELEMENTI AGGIUNTIVI arricchiranno il gusto finale, creeranno voluti contrasti e garantiranno un grande effetto estetico.

Nel caso di questa prima ricetta della Terrina di Coniglio, ho scelto gli ingredienti aggiuntivi a mio gusto, ma potete scatenare la vostra fantasia sostituendoli senza paura. Attenti solo a non eccedere nelle quantità e nella forza dei sapori per non coprire il delicato gusto del coniglio

La DISPOSIZIONE DELLA FARCITURA è eseguito in orizzontale, prevedendo l'aspetto verticale che la terrina affettata assumerà.

Il posizionamento degli strati orizzontali compone l'aspetto che apparirà al taglio

La COTTURA deve avvenire almeno mezza giornata prima del consumo. La terrina deve essere fredda per poter essere facilmente affettata

INGREDIENTI

PER 6 / 8 PERSONE

Coniglio disossato intero del peso di circa 1 chilogrammo (da 16 a 20 euro al chilo, peso calcolato sul coniglio già disossato)

Aglione, 3 spicchi, Olio Extravergine di Olive, 3 cucchiaini da cucina

Alloro, 2 foglie oppure, se preferite, 4 foglie di salvia o 1 ramo di rosmarino

Vino bianco secco, un bicchiere, Aceto Balsamico, due cucchiaini da cucina, 2 uova fresche

Parmigiano grattugiato, una manciata, Sale, Pepe Nero, Una noce di Burro

2 rotoli di pasta sfoglia rettangolari

Una decina di fette di Lardo bianco non troppo fini (servirà da coibentante per questo tipo di terrina)

6 prugne secche denocciolate, Una manciata di anacardi sgrassati non salati, Frutta disidratata (mela, uva ...), Mostarda piccante di frutta

ATTREZZATURA NECESSARIA

Tegame per la cottura del coniglio, Tagliere, Coltello da cucina ben affilato

Cucchiaino da cucina

Grattugia

Strofinaccio pulito

Frullatore

Forma da plum cake, lunghezza 26 cm o più.

Carta da forno

1	Stendete sul tagliere il coniglio disossato dopo averlo rapidamente sciacquato ed asciugato con uno strofinaccio pulito
2	Separate i due filetti interi dal resto. Li riconoscete perché corrono paralleli al segno della spina dorsale e hanno uno spessore maggiore rispetto al resto. Hanno una lunghezza di 10/15 centimetri. Teneteli interi da una parte pronti per l'uso
3	Tagliate il resto del coniglio a grossi pezzi e poi a cubetti piuttosto piccoli
4	Mettete il tegame su fuoco basso con 3 cucchiaini di Olio extravergine di Olive. Aggiungete i 3 spicchi d'aglio sbucciati e tagliati a metà. Lasciate che l'aglio soffrigga piano fino ad una leggera doratura poi levatelo e buttatelo
5	Alzando leggermente il fuoco, mettete a rosolare i due filetti per circa 5 minuti, girandoli un paio di volte
6	Lasciate i filetti nel tegame a proseguire la loro cottura ed aggiungete tutti i cubetti piccoli che avete tagliato. Mescolate bene e cuocete il tutto per un totale di altri 20 minuti tenendo sempre il fuoco moderato
7	Aggiungete le due foglie di alloro (o la salvia o il rosmarino, a vostro gusto) e mescolate di frequente, ricordando di girare spesso anche i due filetti interi
8	Dopo circa 10 minuti aggiungete il bicchiere di vino bianco secco continuando a mescolare. Aggiustate di sale e pepe nero
9	Dopo altri 5 minuti aggiungete i due cucchiaini da cucina di aceto balsamico e fate sfumare alzando un poco il fuoco e mescolando bene
10	A cottura ultimata assaggiate e se tutto va bene levate il tegame dal fuoco, lasciandolo da una parte a perdere un poco di calore
11	Imburrate per bene l'interno della forma da plum cake e foderate il fondo con carta da forno, tagliandola in modo che sbordi una decina di centimetri per parte fuori dai bordi più lunghi
12	Foderate l'interno della teglia con un rotolo rettangolare di pasta sfoglia facendole aderire per bene la forma della teglia. Fate assoluta attenzione a non creare buchi. Lasciate che la sfoglia sbordi qualche centimetro da ogni lato della teglia
13	Foderate l'interno della sfoglia con le fette di lardo. Conservatene tre che serviranno per foderare la sommità della farcitura
14	Grattugiate una manciata di Parmigiano e tenetela pronta all'uso
15	Levate i filetti dal tegame e teneteli da una parte su un piatto. Eliminate l'alloro (o salvia o rosmarino)
16	Mettete tutti i cubetti di coniglio nel frullatore, aggiungete le due uova e la manciata di Parmigiano. Frullate il tutto per bene finché l'impasto si sarà amalgamato
17	Usando un cucchiaio stendete sul fondo della teglia uno strato di mezzo centimetro di impasto livellando bene. Il fondo dovrà essere completamente coperto
18	Tagliate a metà le prugne secche denocciolate e disponetele ordinatamente su questo primo strato
19	Stendete un altro strato dell'impasto di coniglio, parmigiano e uova fino a coprire le prugne
20	Posizionate i due filetti per il lungo in modo che, uno a fianco dell'altro coprano tutta la lunghezza della teglia
21	Tagliate a fette tre o quattro frutti in mostarda a vostro gusto e posizionate tra i filetti ed al loro fianco
22	Coprite con un altro strato di impasto e su questo distribuite qualche anacardo e qualche frutto disidratato intero
23	Coprite il tutto con l'ultimo strato di impasto senza superare il livello del bordo della teglia. Qualora vi fosse rimasto dell'impasto potete pressare leggermente la farcitura per creare un poco di spazio
24	Terminato il lavoro, disponete le tre fette di lardo rimaste sopra all'impasto
25	Prendete il secondo rotolo di sfoglia ed adagiatelo sopra al lardo. Rifilate a circa un centimetro fuori dai bordi della teglia
26	Usando le dita rimboccate all'interno dei bordi la sfoglia sigillando per bene. Al centro della faccia superiore della sfoglia create un buco di circa 1 centimetro di diametro. Questo permetterà al vapore di cottura di uscire senza macerare l'interno e la sfoglia. Se volete, con la sfoglia rimasta, create dei decori che renderanno ancor più elegante l'aspetto della terrina
27	Accendete il forno ventilato e stabilizzate la temperatura a 200 gradi
28	Informate la terrina così com'è e lasciate cuocere senza aprire il forno per circa 35 minuti
29	A cottura terminata spegnete il forno e mettete la terrina su un piano. Usando i lembi di carta da forno trasferite rapidamente la terrina su un piatto di adeguate dimensioni. Lasciate raffreddare per circa un paio d'ore e, una volta fredda, lasciatela almeno un'ora in frigorifero
30	Mezz'ora prima del servizio affettate la terrina, lo spessore delle fette sarà di almeno un centimetro per evitare rotture. Lasciate riprendere a temperatura ambiente
31	Ora potete apprezzare lo straordinario effetto estetico della vostra preparazione. E non parliamo del profumo. È ideale consumata con della Senape forte e dei sottaceti di contorno. Un buon rosso profumato aiuterà
32	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere