

RUSTEIN = Coniglio all'emiliana

Silvia Gambotto propone questo piatto ritrovato nel quaderno delle ricette della sua mamma.

Tritare bene :

- 30 pallini di ginepro
- 4 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino

Porre il trito in un tegame con :

- 1\2 bicchiere di aceto
- 2 cucchiari olio
- 2 cucchiaini di sale fino

Immergere il coniglio nella marinata per almeno 8 ore (usare le parti più polpose del coniglio)
Successivamente porre in padella e far cuocere adagio sino a consumare l'intingolo .
Per far dorare il coniglio aggiungere un pezzo di burro.

E' importante marinarlo bene per togliere il cosiddetto "salvadeg", cioè il sapore di selvatico.

E' ottimo freddo!