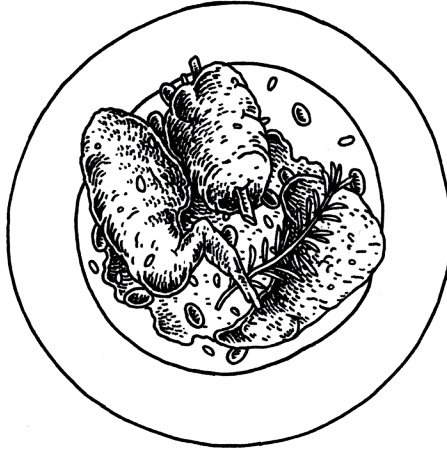


#12

Expo 2015
Regione Liguria
Cooking



Coniglio alla ligure *Rabbit Liguria-style*

Ingredients (6 serves)

1 rabbit (approximately 1.5 k), 1 white onion (minced), 1/2 stalk of celery (minced), 1-2 cloves of white garlic (peeled), some bay leaves (or marjoram, thyme...), 2 rosemary sprigs, 1 handful Italian pine nuts (30 g), meat stock (prepared with the head and liver of the rabbit), 100 g small pickled black olives (taggiasche are the best choice), 2 glasses Pigato wine (approximately 350 ml), 5 table-spoons DOP Riviera Ligure extra virgin olive oil (approx. 80 ml), 1 pinch flour, salt to taste. Vinegar and pepper do not feature in this declination of the recipe.

- ⌚ 1 h, 30 min
- 🍴 normal
- 🏷 DOP Ormeasco di Pornassio Sciac-trà

Clean and cut the rabbit (save head and liver aside), wash and dry the chunks. Sauté the vegetables, the herbs and the pine nuts into a casserole with a dash of oil; put in the rabbit, salt and drizzle with wine (Pigato, or another not-too dry white).

Let evaporate on low-medium heat. Meanwhile, prepare the stock: let the head and the liver of the rabbit simmer in a little salted water (perfumed with bay) for 30 minutes. Save the stock, bone the head and chop the liver and add to the rabbit casserole. A pinch of flour will act as binder (in bygone days the animal's blood was used for this purpose). Start pouring in the stock to prevent sticking and place in the olives. Complete cooking for 20 minutes. The rabbit is ready when the flesh and the bones separate easily. The sauce in the casserole is an excellent match for traditional pasta such as corzetti valpolceveraschi, taggiaen (tagliatelle).

Ingredienti (6 porzioni)

1 coniglio nostrano di circa 1,5 kg di peso, 1 cipolla bianca tritata, 1/2 gambo di sedano tritato, 1-2 spicchi d'aglio bianco privi di camicia, qualche foglia di lauro (talora maggiorana, o timo), 2 rametti di rosmarino, una manciata di pinoli italiani (circa 30 g), brodo di carne (testa e fegato di coniglio), 120 g di olive nere piccole in salamoia (preferibilmente taggiasche), 2 bicchieri di vino Pigato (circa 350 ml), 5 cucchiaini d'olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP (circa 80 ml), sale qb, 1 presa di farina anche Maizena (discrezionale). No aceto.

Pulire e tagliare a tocchi il coniglio, mettendo da parte testa e fegato. Lavarlo e asciugarlo. In un coccio rosolare delicatamente tutti gli odori e i pinoli, al momento opportuno unire i tocchi di coniglio, aggiustare di sale e irrorare col vino Pigato, o eventualmente altro vino bianco non troppo secco. Saporare, ma senza fiamma troppo aggressiva. Parallelamente, in poca acqua – profumata con lauro ecc. – cuocere per circa 30 minuti la testa e il fegato dell'animale, quindi spolare l'una e tritare l'altro, e unirli al coniglio in cottura. Conservare il brodo. A questo punto si può introdurre una presina di farina, anche Maizena, che addenserà il piatto (un tempo s'introduceva soprattutto il sangue dell'animale, tipo ricetta franco-piemontese "in civet"). Bagnare di quando in quando col brodo, affinché la carne non s'asciughi e non s'attacchi. Infine unire anche le olive e portare tutto a fine cottura, circa 20 minuti ancora a fuoco tenue. Infine, il sugo prodotto dalla preparazione è esso stesso squisito, e per tradizione condisce i corzetti valpolceveraschi, i taggiaen (tagliatelli).