



Ricetta

Rotolo di coniglio, tortino broccolo fiolaro di Creazzo

Ingredienti per 4 persone

Rotolo di coniglio:

- 1 Sella di coniglio (800g)
- 1 Retina di maiale
- 200 g Lardo di colonnata
- 500 g Salsa d'arrosto di vitello (comprato) o jus del coniglio (fatto a casa)

Tortino di broccoli:

- 600 g Broccolo
- 3 Uova
- 150 ml Panna
- Sale
- Pepe

Marmellata di radicchio

- 400 g Radicchio tardivo di Treviso IGP
- 160g Zucchero
- Aceto balsamico

Cipolla

- 2 Cipolle bianche
- 1 Foglia di alloro
- Sale
- Pepe
- Olio evo

Procedimento

Adagiare la sella di coniglio ben aperta con la schiena sul tagliere e cominciare ad aromatizzarla con sale, pepe e una leggera spolverata di aromi quali timo e rosmarino tritati. Stendere le fettine di lardo sopra la sella e arrotolare il tutto in maniera da formare piccoli cilindri regolari.

Aprire la retina di maiale a foglio e, previa squadratura, avvolgere i cilindri di coniglio. Chiudere i piccoli cilindri così finiti a caramella con della pellicola alimentare e cucinarli a forno a vapore per 3h a 60°. Al termine della cottura abbattere il tutto in acqua e ghiaccio.

Sbollentare i Broccoli in acqua salata e raffreddarli in acqua e ghiaccio una volta inteneriti. Frullare i broccoli, una volta raffreddati, e aggiungere uova e panna aggiustando di sale e pepe.

Versare il composto in stampini imburrati e cucinare il tutto in forno combinato a 80° per 40 min, o in forno statico a 180° per 40 min. Inserire gli stampini a bagnomaria in una placca con acqua già bollente.

Tagliare la testa di radicchio in maniera molto fine, previa mondatura, e cucinarlo in padella assieme allo zucchero e all'aceto balsamico. Lasciare cuocere per mezz'ora circa fino ad ottenere una giusta cremosità.

Tagliare a metà le cipolle dalla base al picciolo e tostarle in padella fintanto che il bordo non risulti ben tostato, quindi inserire le cipolle in forno a 140° per 1h.

Una volta tolte le cipolle dal forno e lasciate raffreddare, cominciare a sfogliarle. Tenere da parte le foglie di cipolla di dimensione media che saranno usate come contenitore per la purea di cipolla.

Mettere i restanti pezzi (esclusa la buccia) dentro il frullatore e montare il tutto con olio EVO. Salare e pepare a piacere.



Filippo Zoncatò
Chef de cuisine