

Pappardelle al sugo di coniglio

Ancora una ricetta di famiglia, rubata dal quaderno di mamma.

per la marinata:

- 1/2 litro di vino rosso
- 1 costa di sedano, 1 carota, 1 cipolla, a pezzi grossolani
- 2 grani di pepe
- 1 foglia di alloro a pezzetti

per il sugo:

- timo
- 100 gr di pancetta tritata
- brodo di carne (almeno mezzo litro)
- olio, burro, sale, noce moscata, pepe

Comporre la marinata con tutti gli ingredienti, pulire bene il coniglio e se possibile rimuovere la pellicina che ricopre la carne (il gusto risulta più morbido) lavare bene la carne sotto all'acqua corrente e lasciare nella marinata qualche ora (meglio se una notte).

Soffriggere il trito di pancetta, aggiungere il coniglio sgocciolato, sale, noce moscata. Rosolare a fiamma vivace e fare colorire bene la carne da ogni lato. Continuare, fino a cottura, aggiungendo cucchiaini di marinata e brodo alternativamente.

Togliere il coniglio dal sugo (e servirlo magari per secondo), se serve fare restringere ancora un po' il sugo in modo da renderlo corposo.

Lessare la pasta al dente e condire le pappardelle col sugo, aggiungere il burro a pezzetti e spolverare di parmigiano. Servire bollenti.

