



LE RICETTE DI CHEF

ALESSANDRO BORGHESE



CONIGLIO ALLA CAMPAGNOLA AVVOLTO NELLO SPECK SENFTER

Tratto da "Il ragazzo di campagna"

Dalla cucina di Alessandro Borghese Kitchen Sound, una ricetta con Speck Senfter che è musica per il palato!

🍴 Occasione Pranzo/Cena

👨‍🍳 Difficoltà Alta

🕒 Tempo di preparazione 20'

🕒 Tempo di cottura 30'

🕒 Tempo totale 50'

🍷 Dosi per 2 persone

INGREDIENTI

1 Coniglio
1 Finocchio
Succo di ½ limone
½ Bicchiere d'olio extravergine d'oliva
1 Mazzetto di prezzemolo
6 Baccelli di fave fresche
4 Acciughe sottolio
70 g Pecorino romano
12 Fette di speck Senfter
100 g Luganega
4 Funghi champignon freschi
2 Spicchi d'aglio
Sale e sale grosso q.b.
Pepe verde in grani q.b.
Peperoncino secco q.b.
Salvia q.b.
Menta q.b.
Rosmarino q.b.
Timo q.b.

PREPARAZIONE

STEP 1 Taglia il finocchio a fette sottili e falle sbianchire in acqua bollente salata.

STEP 2 Sgrana la luganega e taglia a pezzettini i funghi champignon. Cuocili in una pentola insieme ad olio evo, uno spicchio d'aglio schiacciato in camicia, le acciughe e un pizzico di peperoncino secco. Elimina l'aglio e toglilo dal fuoco.

STEP 3 Adagia i finocchi sbianchiti in quello che sarà il piatto di portata, cospargili di pecorino romano grattugiato e posa alcune foglie di menta.

STEP 4 In un mortaio pesta prezzemolo, salvia, timo, menta, rosmarino, sale fino e pepe verde.

STEP 5 Disossa e pulisci una coscia di coniglio. Al suo interno spargi il battuto di erbe e poi distribuisce il ripieno di funghi, acciughe e luganega.

STEP 6 A parte sovrapponi 4 fette di Speck Senfter e adagiaci sopra la coscia di coniglio. Avvolgi lo Speck intorno ad essa e poi arrotola il rollé su sé stesso. Richiudilo con altre 2 fette di Speck.

STEP 7 Sigilla il rollé di coniglio e Speck in un tegame insieme ad olio evo e uno spicchio d'aglio schiacciato in camicia, girandolo da tutti i lati.

STEP 8 Elimina l'aglio e inforna il coniglio con il grill acceso a 280°C, ponendolo alla base del forno. Quando giunge a metà cottura, inforna anche i finocchi a cui hai aggiunto un filo d'olio evo e lasciali gratinare vicino al grill.

STEP 9 Una volta pronto il coniglio, lascialo riposare per far concentrare i succhi al suo interno.

STEP 10 Sgrana le fave ed elimina il picciolo.

STEP 11 Prepara una citronette emulsionando olio evo, succo di limone e sale.

STEP 12 Impiatta il rollé di coniglio sulla base dei finocchi gratinati e accompagna con le fave fresche, della menta e un po' di citronette.

Per questa ricetta è stato utilizzato

**Speck Senfter
Alto Adige IGP**

Appena affettato e pronto da servire.

