

Paté di coniglio

Antipasto

🕒 pronto in: *50 min*

🕒 tempo cottura: *35 min*

difficoltà: 🍴🍴🍴



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di cosce di coniglio disossate

150 g di lardo

3 ecodosi di acqua

100 ml di vino bianco secco

1 scalogno

1 carota

1 foglia di alloro

2 foglie di salvia

5 rametti di timo

4 bacche di mirto

1 cucchiaino di sale grosso

5-6 grani di pepe nero

½ bicchierino di Marsala secco

PREPARAZIONE

› Nella pentola a pressione prepara un *court-bouillon*: versa il vino, l'acqua e aggiungi la carota spellata e tagliata a tocchetti, lo scalogno sbucciato e tagliato in quarti, le bacche di mirto, l'alloro, la salvia, il sale grosso e il pepe nero in grani. Porta il tutto ad ebollizione, quindi unisci la carne di coniglio tagliata a pezzi, chiudi con il coperchio e cuoci per 30 minuti dal sibilo, abbassando la fiamma appena inizia ad uscire il vapore.

› Trascorso questo tempo spegni e fai fuoriuscire il vapore, quindi apri il coperchio e preleva la carne, sgocciolandola con un mestolo forato, conservandone il fondo di cottura. Fai intiepidire.

› Trita il lardo piuttosto finemente e fallo sciogliere in una padella, unisci la carne di coniglio ben sfilacciata con le mani. Lascia insaporire e sfuma con il Marsala. Fai raffreddare e trasferisci il tutto in planetaria. Con il gancio a foglia mescola la carne con metà del fondo di cottura filtrato e le foglie di timo, tenendo l'apparecchio in funzione per circa 10 minuti, in modo da ottenere una crema omogenea.

› Trasferisci in barattoli di vetro a chiusura ermetica e poni in frigorifero per una notte prima di servire.

Ricetta realizzata da



Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione

Tempo cottura : **35 minuti**

Ecodosi : **3**

Pentola 2 pressioni

Tempo cottura : **35 minuti**

Ecodosi : **3**

Posizione: **1**

1 Ecodose = 250ml