

Michele D'Agostino
Maestro di cucina ed Executive Chef – consigliere Nazionale dell'Ordine
Professionale dei Maestri di cucina
Presidente Vicario Unione Cuochi Regione Puglia
Coordinatore Internazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana scuola
di aggiornamento della Federcuochi
Componente Euro-Toques Italia
Sito web www.micheledagastinochef.it – e mail dagastinochef@libero.it – michele@fic.it



COSCIOTTO DI CONIGLIO FARCITO CON CARCIOFI E PROVOLA FUMÈ

Cat. Secondi piatti



Ingredienti per 4 persone:

4 cosciotti di coniglio
6 carciofi violetti
Gr 100 di provola fumè
1 rametto di timo fresco
100 g di scalogno
50 g di sedano
50 g di carote
50 g di cipolla
0,5 dl di vino bianco
50 g di panna fresca
1 chiara d'uovo
sale e pepe bianco qb

Preparazione preliminare

Disossare le cosce di coniglio e insaporirle con timo, sale e pepe b. Con le ossa e con le verdure fare un buon fondo di coniglio. Tagliare i carciofi e saltarli in padella con una noce di burro e lo scalogno. Far raffreddare bene i carciofi, passare al tritacarne tutti i ritagli di coniglio e amalgamare ai carciofi con la panna e mezzo chiara d'uovo e la provola fumè. Farcire i cosciotti con il ripieno, chiudere avvolgendo in carta pellicola, abbattere a 3°C.

Cottura:

Inserire i cosciotti di coniglio nei sacchetti termoretraibili, con un filo d'olio, un rametto di timo e un pizzico di sale, sigillare il sacchetto eseguendo solo la chiusura, immergere il sacchetto per pochi secondi in acqua in ebollizione, una volta ritirato il sacchetto cuocere in forno a vapore a 70°C con sonda al cuore a 65°C.

Abbattimento:

Immergere i sacchetti in acqua con abbondante ghiaccio sino al raggiungimento della temperatura al cuore di 3°C. In abbattitore di temperatura con sonda al cuore di 3°C.

Finitura:

Rimettere in temperatura la suprema al vapore a 80°C con sonda al cuore 65°, se si vuole rendere croccante la parte esterna si può passare in padella con una noce di burro, uno spicco d'aglio e un rametto di timo. Deglassare con il fondo di coniglio, montare la salsa con una noce di burro e accompagnare il cosciotto di coniglio scaloppato, guarnire con dei carciofi lamellati e fritti.