

TERRINA DI CONIGLIO CON CHUTNEY DI ZUCCA

Ingredienti per 12 persone:

PER LA TERRINA:

- un coniglio
- pancetta a fettine g 200
- panna liquida fresca g 150
- porro g 40 -
- Arancia 1
- spinaci 6 foglie
- burro
- farina bianca
- Uovo 1
- albume
- vino bianco secco qb
- sale, pepe.

PER IL CHUTNEY:

- zucca con corteccia g 250
- aceto di vino bianco g 200
- zucchero semolato g 50
- cipolla g 30
- arancia 1
- zenzero fresco 4-5 cm
- mela 1/2
- Tabasco (facoltativo)
- sale - pepe



Disossate il coniglio e lasciatelo marinare per 4 ore, coperto di vino, con il suo fegatino, la scorzetta di un'arancia e un porro a rondelle. Macinate quindi la carne, meno i filetti e il fegato, e mescolatela con la panna, l'albume e metà della scorzetta della marinata, sale e pepe.

Rivestite con le fette di pancetta una terrina della capienza di litri 1,750. Riempitela con metà della farcia, su questa appoggiate il fegato a pezzetti e i filetti tenuti da parte, scottati nel burro spumeggiante, salati, pepati e avvolti nelle foglie di spinaci, sbollentate. Coprite con il resto della farcia, poi con le fette di pancetta debordanti, sigillate il coperchio con una pastellina di acqua e farina (*pasta morta*) e cuocete in un bagnomaria bollente, in forno a 200° per 50'. Lasciate intiepidire fuori dal forno (sempre dentro il bagnomaria), quindi aprite la terrina e scolate il grasso liquido. Quando è fredda, mettetela in frigo ben sigillata con una pellicola per alcune ore (meglio alcuni giorni).

Servitela a temperatura ambiente (non fredda di frigo), a fette, con il chutney preparato facendo cuocere nell'aceto, finché saranno spappolati e sciropposi, la zucca a dadini, la cipolla tritata, l'arancia a fettine e la mela a dadini, con la buccia, un po' di zenzero grattugiato, lo zucchero, sale, pepe e alcune gocce di Tabasco (*facoltative*).

La difficoltà maggiore è disossare il coniglio, senza perdere troppa carne e conservando interi i due filetti: se ve lo fa un macellaio è meglio. È importantissimo conservare il fegato di coniglio e metterlo sul primo strato di farcia, assieme ai filetti avvolti negli spinaci (abbondate pure con gli spinaci). Io uso quelli surgelati appena scottati: l'unico traffico è aprire bene le foglie, ma sono buonissimi.

Non è obbligatorio scolare la terrina dal grasso colato durante la cottura: può essere tolto in un secondo momento, quando si fanno le fette. In ogni caso non va mangiato, ma io preferisco non rischiare che la terrina, delicatissima, prenda troppo sapore dal grasso della pancetta. Fate voi ...