

Coniglio in porchetta alla ligure, la ricetta tradizionale

scritto da Francesca Vassallo | 01/05/2017



L'arrosto di coniglio alla ligure, oltre a essere un secondo molto saporito, diventa la schiscetta del giorno dopo o il panino da mangiare in gita: con l'aggiunta di un filo di maionese, o la più dietetica senape, insieme a valeriana e a qualche carciofino o funghetto, è una prelibatezza da gustare sulla spiaggia o sulla riva di un ruscello.

Moltissime ricette della cucina ligure utilizzano le [erbe aromatiche](#) per insaporire carne e pesce: timo e rosmarino soprattutto, spesso con l'aggiunta di aglio e di olive taggiasche.

Ricetta del Coniglio in porchetta

Categoria: secondo piatto

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Dosi: per 4/5 persone

Tempo totale di preparazione: 1 ora e 30 + il tempo della marinatura a secco

Ingredienti



- 1 coniglio disossato
- 1 etto di lardo (abbiamo usato il lardo della Valsesia)
- 10 noci
- 50 grammi di olive taggiasche
- 1 spicchio d'aglio
- rosmarino
- vino bianco
- olio evo della riviera ligure
- sale q.b.

Per la marinatura a secco

- Rosmarino;
- timo;
- 1 cucchiaio di aglio in polvere;
- 1 cucchiaio di pepe macinato;
- 1 cucchiaio di sale;
- pellicola trasparente;
- spago da cucina.

Preparazione carne

Allargare su un tagliere il coniglio. Strofinare la parte interna con 2/3 delle polveri mischiate e distribuire rametti di timo e rosmarino. Arrotolare la carne, distribuendo sulla superficie il restante preparato secco e rametti di aromi (**Foto n. 1**). Chiudere con la pellicola trasparente, cercando di

pressare bene e riporre in frigo per 5-6 ore (**Foto n. 2**).



Trascorso il periodo di riposo, levare la carne dal frigo e tenerla a temperatura ambiente per mezz'ora. Riaprire il coniglio e togliere gli odori, lasciando qualche fogliolina di timo. Arroccolare la carne, coprire con le fettine di lardo e rametti di rosmarino. Legare bene con lo spago da cucina.

Cottura

Tritare intanto le noci con uno spicchio d'aglio.

In una pentola con coperchio rosolare a fuoco medio l'arroccolo. Bagnare con un bicchiere di vino bianco e, dopo pochissimo, unire il trito di noci e aglio. Coprire e cuocere per 25 minuti, rigirando ogni tanto. Aggiungere le olive taggiasche e portare a cottura per 30 minuti circa.

Vino consigliato

Vermentino dei Colli di Luni, le cui radici probabilmente risalgono all'Impero Romano. Luni, di cui è rimasta un'ampia zona archeologica, era un fiorente porto romano.

Plinio il Vecchio scrisse " Il vino di Luni ha la palma fra quelli dell'Etruria" (Naturalis Historia - XVI, 6, 68).