



Martedì, 19 Marzo 2013 10:53

## Ricette di Pasqua: coniglio in potacchio dello chef Stefano Ciotti

[Stampa](#) | [Email](#)

Vota questo articolo ☆☆☆☆☆ (0 Voti)



Oggi vi presentiamo una gustosa ricetta perfetta per un pranzo di Pasqua.

Coniglio in potacchio  
Chef Stefano Ciotti  
Ph Silvano Bacciardi



### INGREDIENTI per 4 persone

n 1 coniglio  
gr 50 di lardo macinato condito con finocchio selvatico e un trito di olive nere marinate sale e pepe nero  
rete di maiale  
gr 100 di sugo di arrosto di coniglio al profumo di rosmarino, aglio e pancetta  
gr 30 di pomodorini appassiti  
n 10 olive taggiasche

### PROCEDIMENTO

Disossare il coniglio e spalmarlo con il lardo macinato, salarlo e peparlo.  
Arrotolarlo ottenendo un cilindro preciso e avvolgerlo nella rete di maiale e poi nella pellicola.  
Mettere il coniglio sottovuoto in un sacchetto per cottura.  
Riscaldare il forno a vapore a 65°C e cuocervi il coniglio per 90 minuti.  
Aprire il sacchetto, rosolare il lombetto in una antiaderente su tutta la superficie.  
Impiattare il coniglio tagliato a medagioni con le patate arrostate, i pomodorini, le olive ed una fetta di pancetta marchigiana stagionata.  
Finire il piatto irrorando il tutto con il sugo di coniglio arrosto e l'olio extravergine.

**A tu per tu con lo chef**



“Sono romagnolo nel sangue!!!” afferma compiaciuto Stefano Ciotti, che sente talmente radicata questa appartenenza da tenerne conto quando crea una nuova ricetta, anche quando si ispira o prende spunto da grandi maestri e da piatti che vede o che assaggia. Cultura tradizionale e territorio vengono sempre attentamente considerati, consapevoli che ormai spetta ai cuochi l'onere di tramandarli. Le tecniche e le innovazioni diventano strumenti fondamentali per trasferire la nostra cultura agli attuali e futuri fruitori, evitando, come dice Stefano, che si “impolverino nella teca di un museo”.

Stefano quindi parte sempre... dall'inizio, con piatti 'veri' che devono comunicare la loro essenza. Sostiene che i primi sapori di casa, le memorie dei sapori dell'infanzia fanno tutt'uno e si sedimentano gradualmente con il bagaglio di conoscenze man mano acquisite durante la vita professionale. E queste emozioni hanno continuato a perpetuarsi, seppure con maggiore consapevolezza, negli incontri con i 'grandi' (grandi in tutti i sensi) come Luigi Sartini, Gino Angelini, Vincenzo Cammerucci e Silver Succi.

L'utilizzo maniacale dei prodotti freschi, inevitabilmente in gran parte locali, porta Stefano a creare piatti eleganti e sobri nello stesso tempo, dove una sorta di pulizia formale e contenutistica lascia largo spazio al gusto.



#### Il menu di Pasquin collaborazione con il Pastry-Chef Tomas Morazzini

Domenica 31 marzo 2013

Cotolette di pane al formaggio pecorino, ciauscolo e melone invernale

Insalata di galletto in potacchio

Nidi di rondine al prosciutto affumicato, fonduta di squacquerone

Agnello stufato e carciofi alla menta

Mousse al cioccolato fondente e arancio, gelato al fior di latte Piccola pasticceria

Vini da agricoltura biologica "Azienda Agricola Bruscoli Marianna"

Costo a persona 45,00 Euro

URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza

Via San Giacomo in Foglia 15

Loc. Pantiere - 61029 Urbino

[www.urbinodeilaghi.it](http://www.urbinodeilaghi.it) - [www.stefanociotti.it](http://www.stefanociotti.it)

Tweet



Sign Up to see what your friends like.

Publicato in [Ricette](#)

Etichettato sotto [Urbino dei Laghi](#) [olive taggiasche](#) [lardo macinato](#) [finocchio selvatico](#) [coniglio in potacchio](#) [Stefano Ciotti](#) [evidenza4](#)

#### Ti potrebbero anche interessare...



[Il Gelato nel Piatto con Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma in Eventi](#)

[Più bella con il latte e i suoi derivati in Cibo e...](#)



Dalla scandinavia con amore... del Soave  
in Vino e...



Con i latticini ti nutri bene e spendi poco  
in Cibo e...



Rome Whisky Festival. L'affascinante mondo di Spirit of Scotland  
in Vino e...

Altro in questa categoria: « Ricette: scampi in crosta di pistacchio dello chef Massimo Livan [Torna  
in  
alto](#)