

# Terrina di coniglio dagli occhi neri con insalata e fiori di campo

## Ingredienti

Per 8 persone

### Per la carne:

1 coniglio dagli occhi neri,  
250 g di lardo affettato,  
100 g di prosciutto crudo affettato,  
2 bicchierini di brandy,  
150 g di vitello macinato,  
150 g di lonza di maiale macinata,  
2 uova, 1 noce di burro, sale, pepe.

### Per la vinaigrette:

1 cucchiaino di aceto di vino rosso,  
olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Per guarnire: insalatine e fiori di campo,  
2 cucchiaini di aceto balsamico.



## Procedimento:

per la carne: disossate e tagliate il coniglio a pezzetti, conservando il fegato. Unite alla carne, in una ciotola, un trito di 100 g di lardo e di prosciutto. Inumidite con il brandy, salate, pepate, coprite e fate riposare per 2 ore in frigorifero. Pulite il fegato, tritatelo con altri 100 g di lardo e mescolateli con le carni macinate. Unite le uova sbattute, salate e pepate e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Imburrate una pirofila rettangolare e riempitela con l'impasto, premendo bene per renderlo compatto. Coprite con le fettine di lardo rimaste, chiudete con il coperchio e cuocete per circa 2 ore in forno a bagnomaria, regolando la temperatura in modo da far sobbollire l'acqua. Levate dal forno, scoperchiate e sigillate con un foglio di alluminio. Mettetevi sopra un peso, fate raffreddare e tenete in frigorifero per un giorno. Prima di sformare la terrina, eliminate il grasso affiorato in superficie.

Per la vinaigrette: emulsionate l'aceto di vino, il sale, il pepe e l'olio.

Per guarnire: sformate la terrina, tagliatela a fette e servitela posata su un letto di insalatina condita con la vinaigrette. **Cospargete di petali di fiori** e completate con un filo di olio e qualche goccia di Aceto Balsamico.