

Coniglio alla lavanda



Tagliare a pezzi un coniglio dagli occhi neri e metterlo a marinare per una notte in un recipiente con mezzo litro di vino bianco secco, **2 cucchiaini di fiori di lavanda freschi e secchi**, qualche ciuffetto di timo, 1 spicchio di aglio tagliato a fettine e un'abbondante macinata di pepe. Riporre, coperto, in frigorifero per una notte. Sgocciolare quindi i pezzi di coniglio e metterli a rosolare in burro e olio. Appena saranno uniformemente dorati (circa 10 minuti), versare un mestolo della marinata, aggiungere mezzo dado sbriciolato e farlo sciogliere bene mescolando, meglio del brodo di carne. Versare altro liquido, compresi gli aromi, coprire e continuare a fuoco dolce la cottura. Controllare che non asciughi troppo e bagnare ancora, se necessario con del brodo. Unire, in ultimo, un'abbondante manciata di piccole olive nere della Riviera Ligure.

Lavanda sul barbecue

Prima di accendere il fuoco per organizzare un barbecue, preparare la carne perché risulti più saporita. In un largo recipiente sminuzzare **un paio di cucchiaini di fiori di lavanda freschi o secchi**, unire un trito finissimo composto da un pugno di foglie di rosmarino, 3 o 4 foglie di salvia, uno spicchio d'aglio, alcuni steli di erba cipollina, un po' di santoreggia, 2 o 3 foglie tenere di alloro. Aggiungere alcuni cucchiaini di olio, il succo di un limone e un cucchiaino di senape. Amalgamare bene e passarvi le braci (vitello, maiale, agnello) facendole insaporire da entrambi i lati. Quando sarà pronta la brace, fare cuocere sulla griglia la carne con tutta la marinata raccolta. Salare e pepare soltanto al momento di servire.