

## POLENTA E CUNÌ



Fino a una decina di anni fa era una risposta certa. I bergamaschi delle valli, di montagna, di pianura, di città, dei laghi ed anche i bergamaschi all'estero la domenica a pranzo anelavano a una polentina bella calda con il coniglio arrosto e il suo pucì.

È a metà dell'Ottocento che il coniglio balza nei piatti dei bergamaschi sostituendo la lepre. Le nuove razze erano più facilmente allevabili e meno soggetti a malattie, inoltre erano sempre reperibili e in cucina si adattavano a preparazioni più leggere rispetto alla pur appetitosa lepre in salmì.

La ricetta è di semplice esecuzione ma essenziale è la qualità delle materie prime: coniglio dagli occhi neri giovane e ben allevato, burro di montagna, lardo profumato, erbe aromatiche fresche. E poi... qualche trucco nell'esecuzione e 1 chiodo di garofano, ma solo 1!

### **Ingredienti per 6 persone**

1 coniglio occhi neri nostrano di circa 1,6 Kg

50 g lardo

100 g burro

1 bicchiere di grappa

2 bicchieri di vino Valcalepio bianco

4 foglie di salvia

2 rametti di rosmarino; 1 chiodo di garofano

Sale e pepe

## **Tempo di preparazione e cottura**

1 ora e mezza

## **Procedimento**

Tagliare a pezzi il coniglio e porlo in una casseruola abbastanza larga in modo che non ci siano pezzi sovrapposti (primo trucco). Porre su fuoco alto, e girando i pezzetti in modo da far uscire l'acqua, che deve essere eliminata (secondo trucco). Unire il lardo, un lardo di qualità, battuto con un coltello a cui si è scaldata la lama (terzo trucco), 40 g di burro, il chiodo di garofano e la salvia. Procedere con la cottura e quando la carne ha preso colore, bagnare con un bicchiere di grappa possibilmente barricata, far evaporare e portare a cottura coperto, avendo cura di bagnare con del brodo se si asciuga troppo. Gli ultimi 5 minuti, togliere il coperchio ed aggiungere il restante burro ed il rosmarino tritato (quarto trucco). Il coniglio deve risultare ben colorito, morbido all'interno e piuttosto secco, quasi croccante all'esterno. È obbligatoria la polenta bergamasca.

## **Curiosità**

Del coniglio un tempo non si buttava via niente. La pelle, con il pelo, era riempita di paglia e fatta essiccare per poi venderla allo strassér.