

# Coniglio in umido con funghi porcini e polenta integrale

## *Cunili coi fonš e la pulénta*

INGREDIENTI (per 4-5 persone)

1 coniglio intero  
1 bicchiere di vino bianco secco  
(Riesling Italice Oltrepò Pavese)  
1 pugno di funghi porcini secchi  
1 cipolla media  
40 g di burro  
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro  
2 cucchiaini di olio  
3 foglie di alloro  
Sale e pepe q.b.

### PER LA POLENTA

400 g di farina integrale di mais  
1,2 l di acqua  
sale



### ESECUZIONE

Porzionate il coniglio, lavate i pezzi e asciugateli. In una casseruola fate rosolare da tutti i lati la carne con olio e burro a cui avrete aggiunto le foglie di alloro e la cipolla tritata finemente. Quando il coniglio sarà dorato sfumate con il vino e lasciate evaporare. In un contenitore con poca acqua tiepida fate rinvenire i funghi. Aggiungete il concentrato di pomodoro e i funghi sgocciolati e la cipolla tritata. Filtrate l'acqua in cui avete messo i funghi e aggiungetela al tegame. Aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere lentamente per circa un'ora.

Nel frattempo preparate la polenta.

In un pentola con acqua salata calda, ma non in ebollizione, aggiungete la farina di mais. Cuocete a fuoco basso e con un cucchiaino di legno mescolate regolarmente affinché non si formino grumi e la polenta si attacchi al fondo.

La farina integrale conferirà alla vostra preparazione una maggiore rugosità che sarà in grado di accogliere meglio il sughetto di funghi. Il tempo di cottura è il medesimo del coniglio, ossia un'ora.

### IL VINO CONSIGLIATO: Barbera D.O.C. Oltrepò Pavese

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione di Barbera al 90% e Croatina al 10%.

Di colore rosso e dal profumo intenso, vinoso, penetrante presenta un sapore asciutto leggermente acidulo e corposo.

Temperatura di servizio: 20° C.

*Oltrepò in Pentola* è realizzato a cura di Federica Ruffinazzi.