PASTICCIO RUSTICO DI CONIGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- un coniglio da circa 2 kg,
- un quarto di brandy,
- sale, pepe,
- una grossa cipolla,
- 2 spicchi d'aglio,
- 250 g di prosciutto cotto,
- 50 g di mollica di pane,
- un bicchiere di latte,
- un fegatino di coniglio,
- noce moscata,
- maggiorana,
- un uovo,
- 200 g di lardo a fettine sottili.

Sventrate e lavate il coniglio; asciugatelo e disossatelo.
Passate al tritacarne la polpa della parte anteriore del corpo e riducete a listarelle il resto.
Mettete le listarelle di coniglio in una terrina: irroratele con il brandy, salatele, pepatele e lasciatele macerare per 2 ore.
Tritate finemente la cipolla, l'aglio ed il prosciutto cotto e metteteli in un'altra terrina, insieme con la polpa di coniglio tritata, la mollica del pane fatta rinvenire nel latte e ben strizzata, il fegatino mondato e tritato, sale e pepe a gusto, un pochino di noce moscata grattugiata e un pizzico di maggiorana.
Rimestate e passate il composto 2 volte alla macchinetta, ponendolo nuovamente nel recipiente.
Scolate le listarelle di coniglio.
Unite il brandy della marinata agli altri ingredienti, aggiungendo anche l'uovo e amalgamando bene.
Ora foderate una pirofila (o un recipiente ovale di terracotta) con le fettine di lardo e trasferitevi metà del composto.
Su questo distribuite la polpa di coniglio a listarelle, quindi fate un secondo strato di composto, pareggiando la superficie con il dorso di un cucchiaio.
Coprite con il lardo rimasto e cuocete a bagnomaria nel forno per 80 minuti, tenendo una temperatura costante di 180 gradi.
Trascorso il tempo convenuto, estraete il recipiente dal forno, asciugatelo e portatelo immediatamente in tavola.