

QUICHE DI CONIGLIO E VERDURE

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 300 g di farina,
- 150 g di burro,
- sale,
- 4 cucchiaini di acqua,
- 1 uovo.

Per il ripieno:

- 1 sella di coniglio,
- 50 g di zuccina,
- 50 g di peperone giallo,
- 50 g di peperone rosso,
- 50 g di peperone verde,
- 50 g di burro,
- 80 g di brunoise di cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 150 g di fegato di coniglio,
- 12 rognoni di coniglio,
- 40 cl di panna,
- 2 cucchiaini di erbe fresche tritate (timo, salvia),
- 3 uova,
- sale,
- pepe bianco,
- 1 grattatina di noce moscata,
- 1 pizzico di macis.

Preparate la pasta con gli ingredienti elencati, stendetela in una sfoglia sottile e usate questa per rivestire il fondo e i bordi di una teglia di 26 cm di diametro, imburrate e infarinata.

Bucherellate la pasta con una forchetta.

Disossate la sella di coniglio e tagliatela a cubetti; mondate la zuccina e i peperoni e riduceteli a dadini.

Fate rosolare la carne e le verdure in una casseruola con metà del burro, a fuoco dolce per 4-5 minuti.

Togliete il soffritto dalla casseruola e mettetelo da parte.

Fate fondere nel recipiente il resto del burro e rosolatevi la brunoise di cipolla e lo spicchio d'aglio tritato, a calore moderato per pochi minuti, quindi unite il fegato di coniglio tagliato a dadini.

Fate insaporire tutt'assieme per pochi istanti, dopodiché aggiungete le erbe e togliete dal fuoco.

Quando il composto è tiepido, unitevi il soffritto di carne e verdure e ponetelo nel guscio di pasta.
Coprite il tutto con la panna, mescolata alle uova e alle spezie, guarnite con i rognoni, precedentemente messi a bagno e scolati e passate in forno (200°) per 45-50 minuti.