



# Coniglio in potacchio delle colline marchigiane

**Il coniglio in potacchio o “cunillu in putacchio”, un secondo dal sapore rustico e genuino profondamente legato alla campagna marchigiana.**

Il nome richiama il metodo di cottura impiegato. Il “potacchio”, dal francese “potage” cioè minestra, è una sorta di brasatura utilizzata non solo per il coniglio, ma anche per pollo, agnello, verdure e pesce. Il termine è entrato nel dialetto regionale a partire dalla fine del '700, in seguito all'arrivo dell'esercito napoleonico. Il coniglio, ingrediente base della cucina dell'entroterra marchigiana, è proposto in piatti semplici ma gustosi. Il coniglio è quasi sempre allevato in casa, quindi deve essere esaltato il gusto della sua carne eccellente valorizzandone il sapore con gli aromi più classici, ovvero pepe, rosmarino e aglio. Ideale come secondo per il pranzo della domenica può essere accompagnato da patate al forno o da ortaggi stufati.

Questo slideshow richiede JavaScript.

**Difficoltà** :facile **Tempo di preparazione** :15' **Tempo di cottura** :45'

---

## ***Ingredienti per 4 persone***

- Coniglio intero 1

- Aglio 3 spicchi
- Rosmarino 2 rametti
- Olio extra vergine di oliva q. b.
- Aceto di vino bianco q. b.
- Concentrato di pomodoro 2 cucchiari
- Brodo vegetale 300 ml
- Sale q. b.
- Pepe q. b.

## ***Preparazione***

Per prima cosa lavate il coniglio. Tagliatelo in 8 pezzi e sfregate le ossa sporgenti con uno spicchio d'aglio, poi bagnatelo con un po' d' aceto di vino bianco. Quindi asciugatelo con un canovaccio pulito. In un tegame capiente scaldare dell'olio con l'aglio, aggiungere il rosmarino sfogliato ed infine il coniglio. Rosolare la carne a fuoco vivo per circa 10', girandola spesso per far rosolare tutti i pezzi in modo uniforme. Sfumare con del vino bianco secco, quindi salare e pepare. Una volta evaporato il vino, bagnate con una tazza di brodo bollente nel quale avrete diluito del concentrato di pomodoro, coprite con un coperchio e abbassate la fiamma. Cuocete per circa 45', fino a quando il liquido di cottura non si sarà ben addensato e ristretto, e la carne del coniglio apparirà tenera. Se occorre aggiungete del brodo. Prima di servire lasciate riposare il coniglio in potacchio affinché la carne si insaporisca con l'intingolo. Servite irrorando la carne con il fondo di cottura e decorate con del rosmarino fresco.

---

## ***Consigli***



Secondo l'immane Lina Esposito di [Vino e Cioccolato di Napoli](#) questa delizia marchigiana va gustata con un Pecorino Réve delle cantina Velenosi. Colore giallo

paglierino tendente al dorato, all'olfatto risulta di struttura elegante e di bella consistenza con note fruttate intense seguite da fiori bianchi e vaniglia. In questo vino scoprirete sensuali profumi balsamici oltre a una struttura di suadente opulenza, coinvolgente, penetrante e molto persistente. Ha una gradazione alcolica di 13,5% vol.