

Cunili in salmì

Il termine *salmì* viene utilizzato per descrivere un particolare metodo di cottura della carne; quest'ultima infatti, dopo essere stata tenuta a bagno nel vino, viene successivamente cotta in un sugo piccante ottenuto con olio e/o burro, verdure e aromi vari. Il termine parrebbe derivare dal francese *salmigondis*, ovvero “mescola indistinta”, che a sua volta deriverebbe dal latino *salgamum conditum*.

Questo particolare metodo di cottura nasce per la cacciagione come sistema per affievolire il sapore marcato della carne. Successivamente si è esteso anche alle carni rosse, per approdare a quelle bianche, come nel nostro caso.

Il *cunili in salmì* descritto nella nostra video ricetta fa parte della tradizione gastronomica del Moesano: Mara Albertalli ci propone la versione tramandatale all'interno della sua famiglia, ancora oggi molto apprezzata!

Vi invitiamo dunque ad assaggiarla!

Ingredienti

- Coniglio
- Mix di spezie
- Carote
- Cipolle
- Sedano
- Porro
- Chiodi di garofano
- Bacche di ginepro
- Salvia
- Vino rosso
- Burro
- Olio
- Farina e acqua