

SECONDI PIATTI

## Arrotolato di coniglio e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

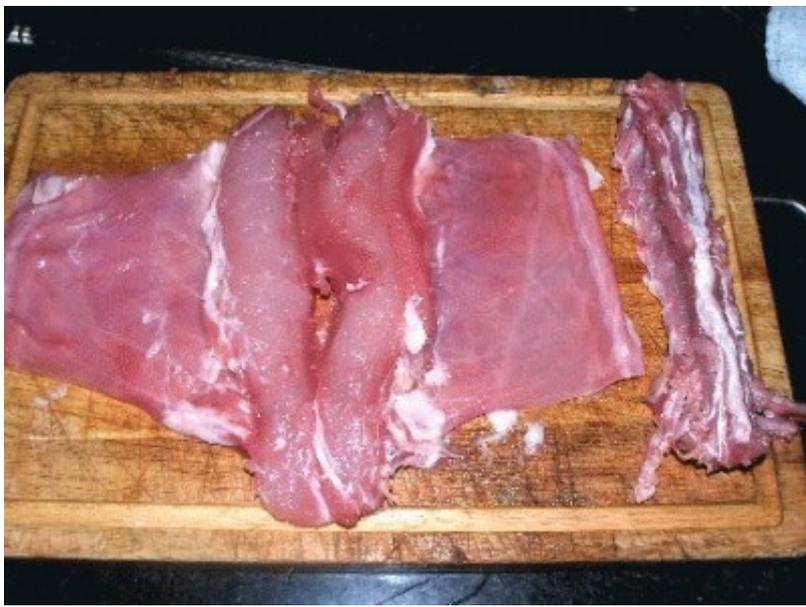


### INGREDIENTI

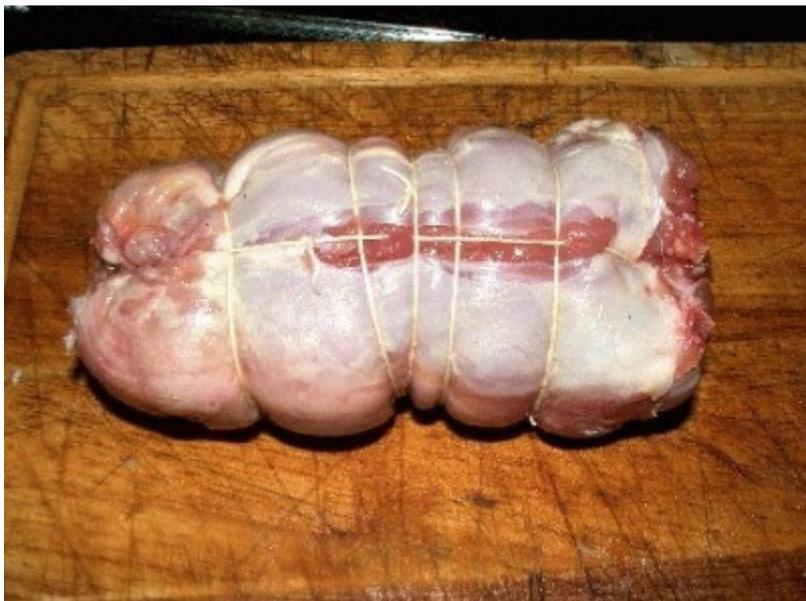
1 carrè di coniglio  
4 salsicce a pasta fine  
6 fette di lardo pancettato  
finocchio  
vino bianco  
olio  
2 spicchi d'aglio  
salvia  
rosmarino  
sale  
pepe  
spago.

### PREPARAZIONE

**1** Disossare il carrè di coniglio.



- 2 Farcirlo con la salsiccia, chiudere coi lembi della pancia, salare e pepare in superficie e legare per bene.



3 Quando la carne si ritira sotto l'azione del calore, chiuderla con le fettine di lardo

pancettato e due giri di spago.



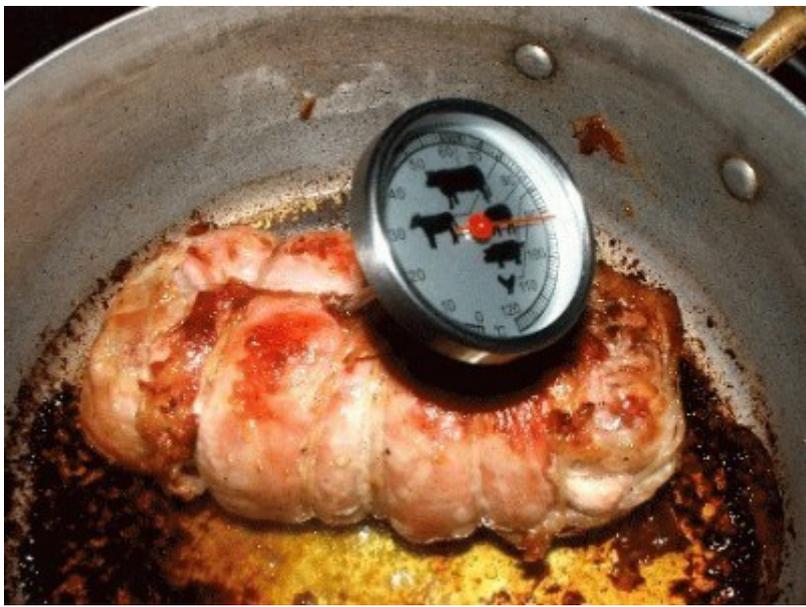
4 Rosolare in cassruola con olio, aglio, salvia e rosmarino.



5 Sfumare con vino bianco, a fiamma viva, per dar un pò d'acidità al tutto.



- 6 Infornare a 170°C per una mezz'ora o fin quando, a seconda del forno, la temperatura al cuore della preparazione non abbia raggiunto i 90°C.



7 Lasciar riposare, quindi liberare dallo spago, dal lardo e affettare.





8 Servire tiepido su un letto d'insalatina di finocchio.



