

SECONDI PIATTI

Coniglio farcito

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 coniglio
3 uova
100 g di pangrattato
70 g di parmigiano
un ciuffo di prezzemolo
1 spicchio d' aglio
burro
olio
1 l di brodo
pepe
salvia e rosmarino
brandy
sale.

Occorrono ago e filo.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite il coniglio e mettete da parte le cosce, lasciate intero il busto dell animale. Preparate il ripieno mischiando uova, pan grattato, parmigiano, sale, pepe, aglio e prezzemolo.



- 2 Prendete il busto del coniglio e iniziate a cucire una parte,



3 create una sorta di tasca.



4 All'interno della tasca mettete il ripieno lasciando però un po' di spazio poiché con la cottura il ripieno tende a gonfiarsi



5 Ricucite.



6 In una capiente padella, soffriggete il burro, l'olio, la salvia, il rosmarino, l'aglio e dopo qualche istante aggiungete il coniglio.



7 Una volta ben rosolato, sfumate con del brandy e unite il brodo.



8 Cuocete per circa 90 minuti.



9 Servite affettato e ben caldo.

