

SECONDI PIATTI

Coniglio in porchetta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 coniglio
300-500 g di finocchio selvatico
3 spicchi d'aglio
200 g di cotiche
150 g di grasso e magro
fegato ed interiora del coniglio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulire un coniglio ed aprirlo nel senso della lunghezza, cospargerlo dentro e fuori di sale e pepe.

Preparare il ripieno facendo bollire per qualche minuto in un pentolino d'acqua fredda le foglie del finocchio selvatico; poi scolarle, strizzarle e tritarle molto finemente.

Far rosolare in una padella il grasso e magro e l'aglio a testa intera. Aggiungere il finocchio e le cotiche lessate, precedentemente sgrassate e tagliate a pezzettini, quindi unire le

interiora del coniglio; aggiustare di sale e pepe e completare la cottura.

Togliere la testa dell'aglio e lasciar raffreddare. Con questa farcitura riempire il coniglio, cucirlo bene, sistemarlo in una teglia, ungerlo con un filo d'olio ed infornare a forno caldo. Se durante la cottura si asciuga, bagnarlo con l'acqua di cottura del finocchio e girarlo perché si cuocia bene da entrambi i lati. A cottura ultimata, dopo 50 minuti circa, levare lo spago, tagliare a pezzi ed affettare il ripieno.