

SECONDI PIATTI

Coniglio in porchetta

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

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



INGREDIENTI

1 coniglio grande e intero
un mazzetto di finocchietto selvatico
aglio
100 g pancetta
100 g prosciutto cotto
100 g salame
100 g pancetta arrotolata
un bicchiere di vino bianco.

PREPARAZIONE

1 Lavate il coniglio con acqua e aceto, togliete le interiora, pulitele, lavatele e tenetele da parte. Scottate in acqua bollente salata il finocchietto con 2-3 spicchi d'aglio e conservate l'acqua di cottura.

Rosolate a fuoco basso un battuto di pancetta tesa, prosciutto e salame.

Unite le interiora a pezzetti e il finocchietto e proseguite la cottura per qualche minuto.

Stendete il coniglio su un telo, salatelo, pepatelo e ricoprite l'interno con le fettine di

pancetta. Distribuite al centro il soffritto preparato, l'aglio rimasto, schiacciato, e una macinata di pepe. Arrotolatelo con cura, in modo da racchiudere bene il ripieno; cucite l'apertura e legate il coniglio. Scaldate il forno a 170°. Rosolate il coniglio sul fuoco in una teglia con un filo d'olio; unite meta' del vino e un bicchiere d'acqua di cottura del finocchietto, trasferitelo in forno e fatelo cuocere per circa un'ora rigirandolo, bagnando spesso con il fondo di cottura e unendo vino e acqua del finocchietto, quando necessario. Prima di servirlo, liberatelo dallo spago, tagliatelo a pezzi e accompagnatelo con il ripieno tagliato a fettine.