

SECONDI PIATTI

Coniglio porchettato alla romagnola

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 coniglio
lardo
aglio
finocchio selvatico

PREPARAZIONE

- 1 Pulire e lavare bene il coniglio, preparare viene un trito di lardo, sale, pepe e barbe di finocchio selvatico, con rametti di finocchio selvatico steccare il coniglio e metterlo nel forno per la cottura. Alla fine il coniglio porchetta è ben croccante e ben saporito. C'è chi aggiunge del vino aromatico al finocchio selvatico fresco durante la cottura.