

SECONDI PIATTI

# Coniglio porchettato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *60 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

CONIGLIO 1  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
ROSMARINO 1 rametto  
SALVIA 1 rametto  
PANCETTA (TESA) 100 gr  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Disossate il coniglio, lavatelo sotto l'acqua corrente, per eliminare eventuali ossicini, asciugatelo.

Stendete il coniglio e conditelo con sale e pepe, l'aglio schiacciato, il rosmarino e la salvia.



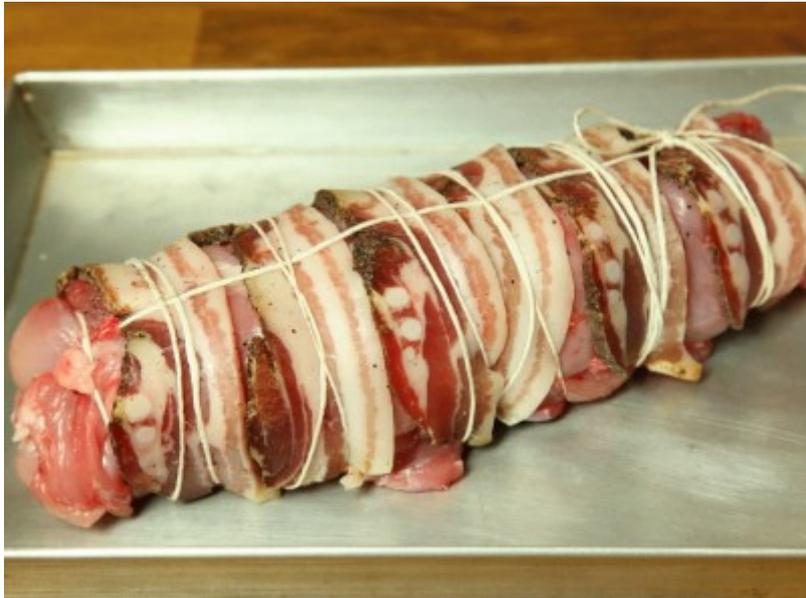
**2** Arrotolate il coniglio steso ed aromatizzato.



**3** Fasciatelo con la pancetta.



- 4 Legatelo, infine, con lo spago da cucina in modo che durante la cottura la pancetta rimanga al suo posto.



- 5 Cuocete il coniglio in forno, a 200°C per 40 minuti, poi abbassare la temperatura a 170°C e lasciatelo cuocere per altri 20 minuti. Servite la porchetta di coniglio, a fette.