

SECONDI PIATTI

# Coniglio ripieno

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

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



## INGREDIENTI

1 coniglio  
pane raffermo  
latte  
prezzemolo  
aglio  
2 salsicce  
sale  
odori vari  
olio  
vino bianco  
dado.

## PREPARAZIONE

**1** Disossare un coniglio.



2 Tritare insieme tutti gli ingredienti ad esclusione del coniglio.





3 Battere la carne del coniglio.



4 Distribuire il composto.



5 Arrotolare il coniglio e legarlo bene.





- 6 Metterelo in una padella con olio, aglio, aromi misti, dado e far rosolare, aggiungere il vino e far evaporare.





7 Terminare la cottura, togliere lo spago e tagliare delle fette.





- 8 Mettere le fette di coniglio nella pentola, versare il sugo di cottura precedentemente filtrato e far insaporire.

