

SECONDI PIATTI

Coscia di coniglio ripiena alle olive nere e fontina

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

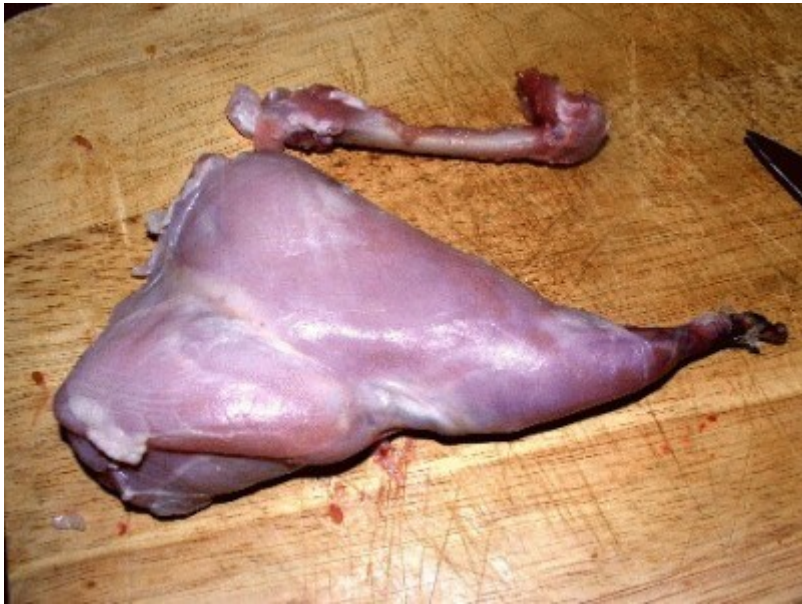
1 coniglio
acqua
limone
sale
pepe
1 pezzo di fontina
olive nere asciugate al sole
strisce di peperone arrostito
olio
limone
spicchi d'aglio.

PREPARAZIONE

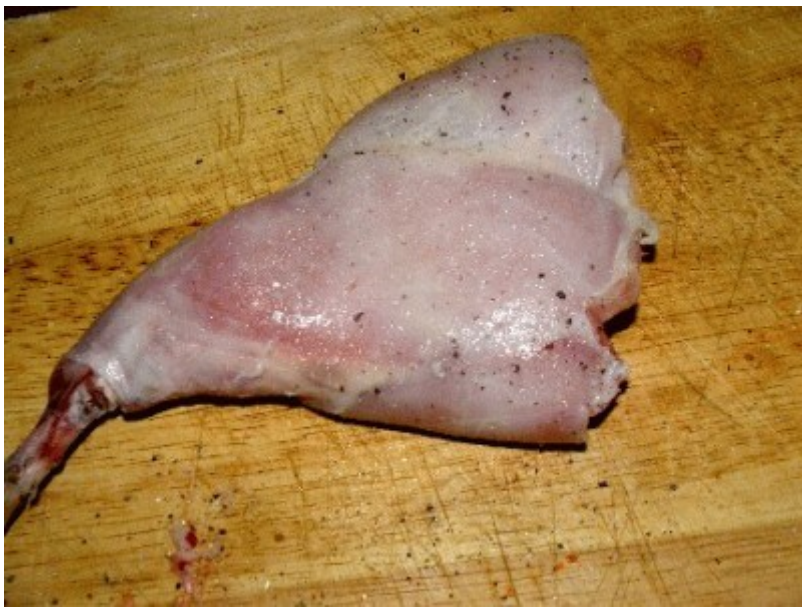
1 Tagliare il coniglio e metterlo a bagno in acqua e limone almeno per 2-3 ore.



2 Staccare il femore disossandolo con un coltello affilato scivolando tra carne ed osso, alla fine rivoltare la coscia e separare il femore dallo stinco. Si otterrà, così, la tasca da farcire.

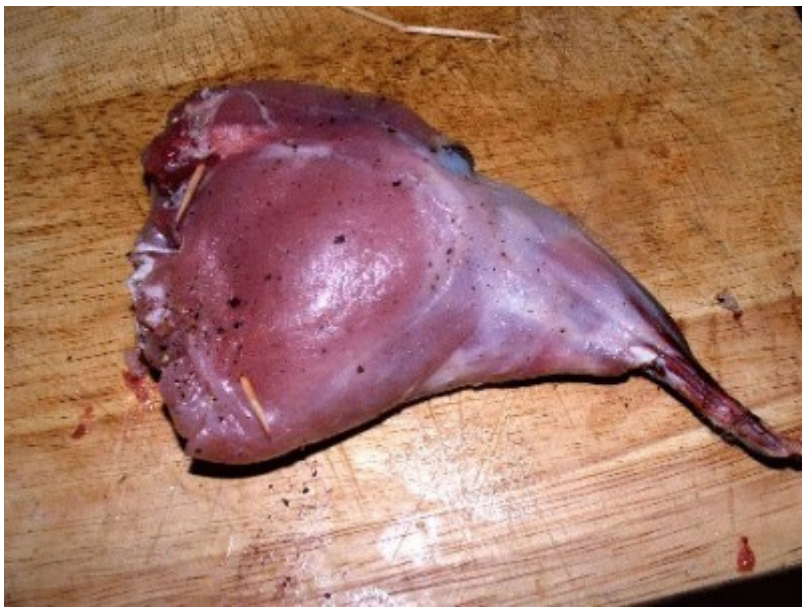


3 Salare, pepare e lasciare insaporire per un'ora.



- 4 Tagliare il formaggio a cubetti, farcire con questi e le olive la tasca di coniglio, quindi richiudere il tutto con due stecchini.





5 Infornare bagnando con olio e Imone a 180°C a forno ventilato. Se la coscia pesa sui 170 g, occorreranno circa 20 minuti.





6 Servire su letto di stisce di peperone arrostito condito con olio, poco limone e spicchi d'aglio sott'olio.



