

SECONDI PIATTI

Rotolo di coniglio alla senape e asparagi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

coniglio disossato dal peso complessivo di 1
5 kg
450 g di polpa di coniglio 400
2 fegatini di coniglio
4 albumi d'uovo
50 g di panna 50
senape q.b.
10-12 asparagi piccoli.

PREPARAZIONE

- 1 Spennellare un foglio di carta da forno con la senape, adagiarci il coniglio disteso e spalmarci la farcia fatta al mixer con la polpa di coniglio e albume d'uovo. Aggiungere alla farcia la panna e senape a piacere.

Stendere sulla farcia gli asparagi cotti precedentemente al vapore e i fegatini di coniglio, arrotolare, legare e infornare per 1 ora e 15 minuti a 180°C.



2 Lasciare intiepidire e tagliare a fette.