

SECONDI PIATTI

Coniglio in porchetta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il coniglio in porchetta è una variante della classica porchetta di maiale. Nel corso degli anni, nelle cucine italiane, si sono sperimentate varie ricette cambiando il tipo di carne cucinato, una delle più apprezzate, soprattutto nelle regioni del centro Italia è quella con la carne del coniglio, animale che nel secolo scorso era allevato in quasi tutte le famiglie di estrazione rurale, il cui consumo era destinato soprattutto ai tradizionali pranzi della Domenica.

Sostituendo la carne del maiale con quella del coniglio, otteniamo una versione più leggera e delicata della classica porchetta, adatta anche all'alimentazione dei bambini

che, solitamente, non sanno resistere ad un **buon piatto di carne morbida e succulenta.**

Per cucinare in casa il **coniglio in porchetta** non dovrai fare altro che seguire la **nostra ricetta con passo passo fotografico.** Buon appetito!

Ecco altre ricette con carni bianche che potrebbero ingolosirti:

[Coniglio al forno classico](#)

[Coniglio alla cacciatora](#)

[Pollo alla cacciatora](#)

INGREDIENTI

CONIGLIO già disossato - 1

SALSICCIA DI MAIALE 150 gr

PANCETTA (TESA) 4 fette

FOGLIE DI SALVIA 5

ROSMARINO 2 rametti

SPICCHIO DI AGLIO 1

FINOCCHIETTO SELVATICO 50 gr

VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare il coniglio in porchetta, compra un coniglio già disossato dal tuo macellaio. Aprilo tra due fogli di carta forno e battilo con un batticarne o in alternativa con l'estremità di un mattarello, per uniformarne lo spessore.

Prepara gli aromi: trita finemente la salvia, il rosmarino, l'aglio e dei rametti di finocchietto selvatico, mettili da parte.





2 Metti due prese di sale, una spolverata di pepe e un filo di olio su tutta la sua superficie del coniglio, massaggia con le mani per distribuire gli ingredienti e per insaporire bene la carne. Cospargi gli aromi preparati e copri con le fettine di pancetta precedentemente battuta per renderla più sottile. Completa con la salsiccia sgranata.





3 Dopo aver terminano di condire e farcire il coniglio, parti dal lato stretto e arrotola la

carne su se stessa fino a formare un rotolo. Chiudilo con lo spago da cucina, legando prima per il lungo e poi arrotolando tutto intorno. Trasferisci il coniglio in porchetta su una teglia ben oleata, aggiungi del sale, del pepe e qualche rametto di rosmarino. Inforna nel ripiano centrale a 200°C per circa 50 minuti in modalità statica, forno già caldo a temperatura.

Quando la cottura sarà quasi terminata sfuma con del vino bianco.

Il coniglio in porchetta è pronto, prima di affettarlo deve riposare 10 minuti, servilo ben caldo accompagnato da verdure di stagione.





CONSERVAZIONE

Il coniglio in porchetta si può conservare in frigorifero per 48 ore chiuso in un contenitore ermetico, oppure in congelatore per circa un mese.