

SECONDI PIATTI

# Carrè di coniglio disossato e farcito

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 2 H PER MARINARE*



## INGREDIENTI

CARRÈ DI CONIGLIO 1

PATATE 2

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

LATTE INTERO 2 bicchieri

OLIVE VERDI 100 gr

BASILICO 1 ciuffo

ACQUA

ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchierino

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete il carrè a marinare in acqua e aceto (80% acqua e 20% aceto) per un paio d'ore, sgocciolatelo, lavatelo ed asciugatelo.



- 2 Disossate il carrè con un coltello da disosso molto affilato, raschiate la superficie interna delle costole fino a mettere a vivo la costola.



3 Staccate le costole dalla carne.



4 Sempre seguendo l'osso, eliminate le rimanenti ossa (vertebre, ecc.).



5 Questo è il coniglio è disossato.



6 Schiacciate due patate medie dopo averle lessate, conditele con sale, pepe nero, parmigiano reggiano e ammorbidite il composto con qualche cucchiaio di latte, profumate con un pizzico d'origano.



7 Denocciate un pò d'olive bianche e nere.



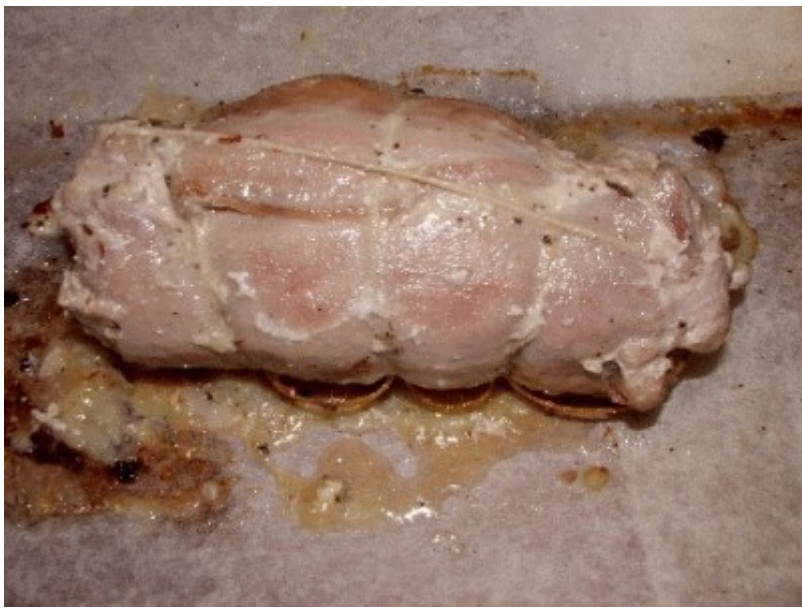
8 Stendete delle foglie di basilico sulla carne, distribuite la purea di patate e le olive, con molta cura arrotolate la carne e legatela ben stretta.





9 Cuocete in forno a 180° per 20 minuti circa bagnando con un'emulsione lievemente salata di latte, olio ed origano.





10 Per la salsetta d'accompagnamento, aggiungete al fondo di cottura del carrè, l'emulsione di latte ed origano rimasta, allungate con qualche goccia di limone.



11 Servite caldo.



