

SECONDI PIATTI

Coniglio in porchetta ricetta toscana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il coniglio in porchetta: una gustosa e saporita ricetta toscana. Da provare!

INGREDIENTI

CONIGLIO 1
SPICCHIO DI AGLIO 3
ROSMARINO 1 rametto
SALVIA 1 rametto
PANCETTA (TESA) 100 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Disossate il coniglio, lavatelo sotto l'acqua corrente, per eliminare eventuali ossicini, asciugatelo.

Stendete il coniglio e conditelo con sale e pepe, l'aglio schiacciato, il rosmarino e la salvia.



2 Arrotolate il coniglio steso ed aromatizzato.



3 Fasciatelo con la pancetta.



- 4 Legatelo, infine, con lo spago da cucina in modo che durante la cottura la pancetta rimanga al suo posto.



- 5 Cuocete il coniglio in forno, a 200°C per 40 minuti, poi abbassare la temperatura a 170°C e lasciatelo cuocere per altri 20 minuti. Servite la porchetta di coniglio, a fette.