

SECONDI PIATTI

Coniglio porchettato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **coniglio porchettato**, proprio così, non la solita porchetta di maiale bensì un coniglio in porchetta. L'unica difficoltà nella realizzazione del coniglio porchettato sta nel disossare il coniglio, ma, se non ve la sentite, può farlo anche il vostro macellaio... Se amate poi questo ingrediente perché non provate a farlo anche [arrosto](#) con le patate? Buonissimo!

INGREDIENTI

CONIGLIO 1
SPICCHIO DI AGLIO 3
ROSMARINO 2 rametti
SALVIA abbondante - 2 foglie
PANCETTA (TESA) affettata finemente -
100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Fate disossare dal vostro macellaio di fiducia una sella di coniglio.



- 2 Controllate che non vi siano ossicini nel coniglio disossato, nel caso rimuovetele.

Distribuite sul coniglio una generosa quantità di foglie di salvia spezzettate a mano, gli aghi di due rametti di rosmarino, 2-3 spicchi d'aglio affettato, sale e pepe macinato al momento.





3 Arrotolate il coniglio sigillando all'interno tutti gli aromi.



4 Fissate il rotolo legandolo con dello spago da cucina.



5 Fasciate il rotolo con della pancetta affettata finemente.

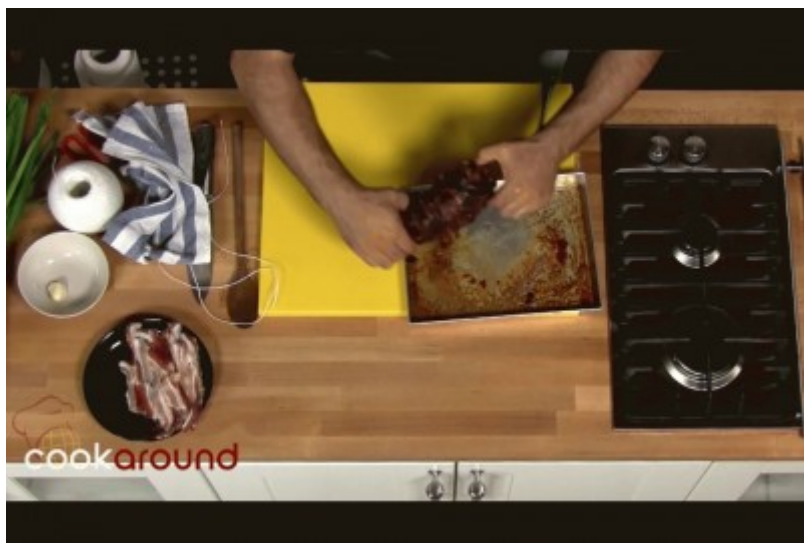


6 Ungete una teglia da forno ed adagiatevi il rotolo di coniglio ed infornate a 190°C per circa 40 minuti.

Una volta cotto, rimuovete la pancetta che non dovrete servire la sua funzione è quella di mantenere la carne di coniglio morbida e succulenta.

Lasciate riposare il rotolo per qualche minuto così da facilitarne il taglio successivamente.

Servite il rotolo affettato e nappato con il fondo di cottura che raccoglierete dalla teglia nella quale è stato cotto.



NOTE