

SECONDI PIATTI

Coniglio ripieno

di: *vikings*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 coniglio disossato
60 g di mollica di pane
50 g di pomodorini secchi
50 g di mandorle
60 g di parmigiano
20 g di burro
1 rametto di timo
sale
latte
birra.

PREPARAZIONE



- 2 In una terrina mettere a bagno la mollica di pane con un po' di latte, fino a che sarà bella morbida.



- 3 Tritare non troppo finemente i pomodorini, le mandorle, il parmiggiano, il timo. Amalgamare il ttrito alla mollica che avrà assorbito tutto il latte.



- 4 Ottenere un impasto omogeneo e inserire nel coniglio. Fare un rotolo e legare con filo da cucina, rosolare prima nel burro poi infornare a 160° per 60 minuti, dopo i primi 10 minuti bagnare il coniglio con un bicchiere di birra e coprire con la stagnola.



- 5 Servire con patatine novelle arrosto.

