

SECONDI PIATTI

Coniglio ripieno arrosto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Il coniglio ripieno arrosto è un piatto che parla di domenica, di cottura paziente e di attenzione per i dettagli! Delicato e corposo, è una preparazione di media difficoltà, ma che soddisfazione mettere sul piatto una fetta ricca di coniglio ripieno!

INGREDIENTI

LOMBATA DI CONIGLIO disossato - 1
CARNE DI MAIALE 150 gr
PETTO DI POLLO 150 gr
LARDO DI MAIALE tagliato fine - 50 gr
SALVIA fresca - 2 foglie
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPE NERO macinato fresco -
SALE

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa preparate la farcia del coniglio: prendete la carne di maiale e riducetela a

dadini; prendete anche il petto di pollo e sminuzzatelo finemente.



- 2 Mettete i ritagli di carne in una ciotola, condite con il sale, il pepe macinato fresco, le foglie di salvia fresca tritate, lo spicchio di aglio tritato finemente e amalgamate con le mani.





- 3 Ora, prendete la lombata di coniglio e praticate delle incisioni nella parte più carnosa, ciò servirà a far insaporire bene il coniglio.



- 4 Farcite la lombata con il composto realizzato in precedenza, evitando di esagerare nella quantità altrimenti riscontrerete difficoltà nel chiudere la lombata.

Formate un rotolo e fasciatelo esternamente con le fette di lardo. Per rendere questa operazione più semplice, realizzate un letto con le fette di lardo disposte sul piano di lavoro, adagiatevi sopra l'arrosto e arrotolate il tutto.



- 5 Legate la lombata con lo spago per far sì che mantenga la forma in cottura.



- 6 A questo punto prendete una teglia ricoperta da carta forno, disponeteci l'arrosto ed infornate a 180°C per 40-50 minuti.



- 7 Servite il coniglio ripieno arrosto accompagnato da un'insalatina fresca.