

SECONDI PIATTI

Coniglio ripieno con passo passo disossamento

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 coniglio intero
150 g prosciutto crudo non tagliato
finemente.

PER IL RIPIENO

1 vaschetta di macinato misto di manzo e
maiale
1 salsiccia
2 fette di mortadella
2 uova
pangrattato
parmigiano
mezza cipolla
prezzemolo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Cominciare a tagliare il coniglio partendo dal collo lungo le costole in modo da aprire il coniglio



- 2 Qui comincia la parte più delicata dell'operazione disossamento, perchè è molto facile rompere la carne.

Spolpare partendo dall'ossicino superiore del dorso, cercando di rasentare il più possibile l'ossicino e non tagliare la carne.



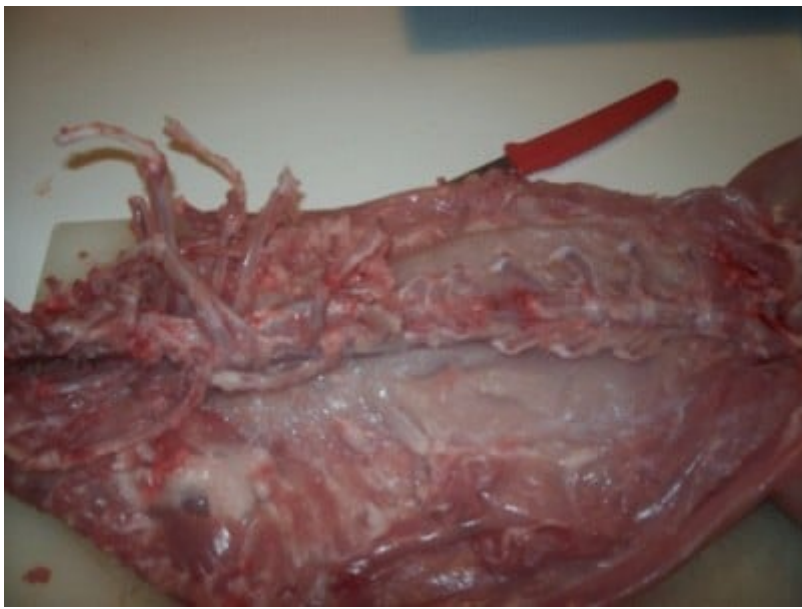
- 3 Vedete come gli ossicini sono spolpati? Continuare fino a finire di spolpare tutti gli ossicini su un lato.



- 4 Ecco la foto con tutto un lato disossato, passare quindi a disossare gli ossicini del dorso dall'altra parte



- 5 Qui completamente disossati



- 6 Staccare la spina lentamente cercando il più possibile di rasentare l'osso perchè è molto facile che la carne si apra.



- 7 A questo punto togliere la spina.



- 8 Manca solo disossare le cosce, questa è la parte più facile perchè gli ossi sono più grandi e la carne è maggiore



- 9 Cercare di sentire l'osso e tagliare lungo lo stesso ed aprire la carne



10 Ecco disossata la prima coscia, fare lo stesso con la seconda



11 Ecco finalmente il coniglio disossato



12 Amalgamiamo tutti gli ingredienti per il ripieno.



13 Salare un po' il coniglio e foderarlo con le fette di prosciutto (serve per coprire qualche magagna se si rompesse la carne).



- 14 Legare delicatamente con rete da cucina, mettere in una teglia da forno o monouso e condire con sale, pepe ed olio.



- 15 Cuocere in forno a 180°C per circa un'oretta, girare quando la carne è ben rosolata per non rischiare che si rompa.

Non tagliare la carne appena tolta dal forno in quanto al momento di tagliare la fetta si sbriciolerà.

Deve stare fuori dal forno almeno un quarto d'ora coperto con carta alluminio. E' molto buono anche freddo.

Tagliare le fette ed irrorare con il sughetto rimasto nella teglia.

Lo trovo molto adatto per buffet perchè si può preparare prima e si può anche congelare da cotto. Servire con patate arrosto