

SECONDI PIATTI

# Coniglio ripieno

di: *katia\_spina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

1 coniglio  
pane raffermo  
latte  
prezzemolo  
aglio  
2 salsicce  
sale  
odori vari  
olio  
vino bianco  
dado.

## PREPARAZIONE

**1** Disossare un coniglio.



2 Tritare insieme tutti gli ingredienti ad esclusione del coniglio.





3 Battere la carne del coniglio.



4 Distribuire il composto.



5 Arrotolare il coniglio e legarlo bene.





6 Metterelo in una padella con olio, aglio, aromi misti, dado e far rosolare, aggiungere il vino e far evaporare.





7 Terminare la cottura, togliere lo spago e tagliare delle fette.





- 8 Mettere le fette di coniglio nella pentola, versare il sugo di cottura precedentemente filtrato e far insaporire.

