

SECONDI PIATTI

Rotolo di coniglio e salsiccia

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

CARRÈ DI CONIGLIO 1

SALSICCIE 4

LARDO PANCELLATO 6 fette

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALVIA 2 foglie

RAMETTO DI ROSMARRINO 1

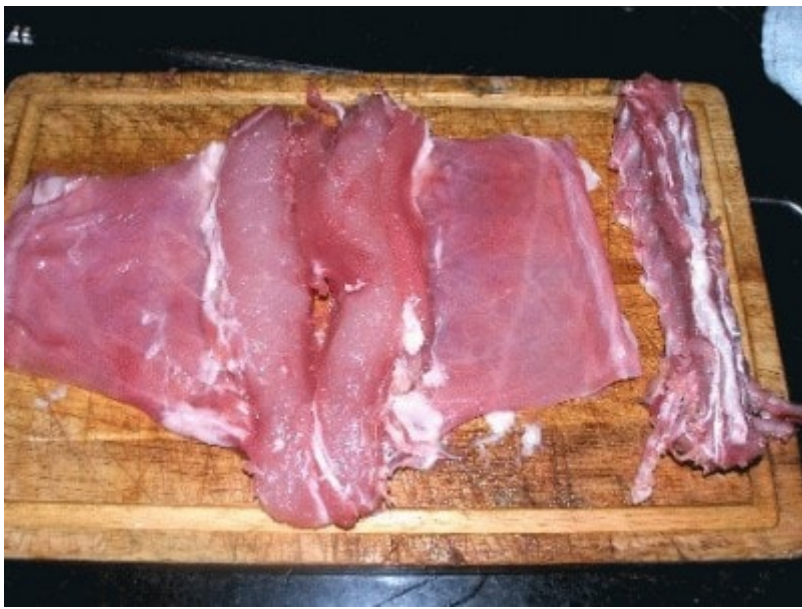
VINO BIANCO mezzo bicchiere -

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Disossare il carrè.



2 Al centro mettete la salsiccia.



3 Arrotolate bene.



4 E legate bene con dello spago.



5 Ai due estremi mettete il lardo e chiudete con altro spago.



6 In una casseruola soffriggere l'aglio, la salvia ed il rosmarino nell'olio.

Unite la carne e fatela rosolare bene da tutti i lati.



7 Sfumare con il vino.



- 8 Infornate a 170°C per 30 minuti (la temperatura al cuore del coniglio deve raggiungere i 90°C).



9 Lasciate riposare poi liberate dallo spago, dal lardo e affettate.



10 Servite tiepido.

