Coniglio Ripieno disossato - Difficoltà: media difficoltà - Tempi: preparazione: 30 minuti - cottura: 1 ora

Categoria : Secondo

Pubblicato da D.N. in 1/3/2011

Difficoltà: media difficoltà - Tempi: preparazione: 30 minuti - cottura: 1 ora - Coniglio Ripieno disossato.



Coniglio disossato - 1

Porchetta in fette - 100 g

Uova - 4

Timo fresco - 2 rametti (oppure 2 cucchiaini

di timo secco)

Salvia - 2 foglie

Rosmarino fresco - 1 rametto

Cipolline fresche - 6

Sale

Olio extravergine d'oliva

Birra - 300 ml (per l'eventuale cottura in

forno)

Refe da cucina

Preparare 2 frittatine con le uova, le cipolline fresche affettate sottili e il sale. Farle raffreddare.

Tritare finemente le erbe aromatiche (timo, salvia e rosmarino).

Salare la superficie interna del coniglio e disporre poi gli ingredienti in questo ordine: erbe aromatiche, fette di porchetta e frittatine.

Arrotolare il coniglio e chiuderlo accuratamente con lo spago per cucinare.

La cottura può essere fatta in due modi: nel tegame o nel forno.

Nel tegame: far rosolare nell'olio d'oliva (circa 6 cucchiai) l'arrosto di coniglio, aggiungere un bicchiere di vino, farlo evaporare parzialmente e poi proseguire la cottura a pentola semicoperta con un po' di acqua calda, girando la carne ogni tanto. Quando l'arrosto è cotto, far ridurre il fondo di cottura.

Nel forno: disporre il coniglio in una teglia con 2 o 3 cucchiai d'olio e la birra. Regolare la temperatura a 200° C e portare avanti la cottura bagnando la carne di frequente. A differenza del primo metodo questo deve essere scelto quando si preferisce una carne meno morbida.