

Coniglio in porchetta



PER 6 PERSONE

Per la farcia, mettere in una ciotola 2 salsicce di maiale fresche, 200 g di pancetta tagliata a cubetti, 120 g di macinato di manzo, le interiora di 1 coniglio, 3 cucchiaino di olive taggiasche denocciolate e un mazzetto di finocchio selvatico. Impastare bene la farcia e riempire la pancia del coniglio. Al termine chiudere la pancia con degli tuzzicadenti.

Mettere il coniglio in una casseruola con una leggera passata di olio e una leggera spolverata di sale, aggiungere acqua per metà casseruola e coprire bene con della carta alluminio. Mettere in forno già caldo a 200 gradi per 1 ora e 10 minuti, poi scoprire e rimettere in forno a rosolare per 20 minuti. Una volta raffreddatosi tagliare a pezzi e far riscaldare sul fuoco con la sua salsa. Il consiglio è di servire accompagnato da verdura cotta.