

Coniglio in porchetta

Ingredienti

1 coniglio

sale e pepe

battuto di lardo, rosmarino, 1 spicchio d'aglio

prosciutto crudo

erbe aromatiche, finocchio selvatico

olio extravergine, vino bianco

Preparazione

Prendete un coniglio, salatelo e pepatelo interamente.

Farcitelo con un battuto di lardo, rosmarino e uno spicchio d'aglio; aggiungete del prosciutto crudo a dadini e un pò di erbe aromatiche, in cui deve predominare il finocchio selvatico e cucite o legate il coniglio. Mettetelo al fuoco con un battuto di lardo tritato insieme ad abbondante rosmarino e al prosciutto, aggiungete qualche cucchiata di olio. Quando ha preso il colore, spruzzatelo con un pò di vino bianco e continuate la cottura a fuoco moderato. Servitelo con insalata mista o patate arrosto.