

RICETTA DEL GIORNO

Coniglio farcito

INGREDIENTI: *Un coniglio di 1,5 kg, 150 g di carne di maiale, 100 g di mortadella, uova, parmigiano reggiano, pancetta, olive verdi, vino bianco secco, scalogno, finocchio selvatico, sale, pepe.*

PREPARAZIONE: Disossare il coniglio e lasciarlo in acqua corrente per un'ora. Asciugarlo, salare e pepare la superficie interna. Ricoprire con un trito composto dalle frattaglie, la carne di maiale e la mortadella. Amalgamare con uova e formaggio parmigiano reggiano, aggiungere un trito di pancetta, uova sode e una manciata di olive verdi. In un tegame rosolare il coniglio arrotolato e cucito e lasciarlo cuocere lentamente per quasi due ore, bagnando di tanto in tanto con vino bianco secco. Farlo riposare per quattro ore sotto un peso che ha il compito di rendere compatta la farcia. Servire il coniglio tagliato a fettine, fredde o tiepide, bagnate con gli aromi allo scalogno. Guarnire il piatto con rametti di finocchio selvatico.