

SECONDI DI CARNE

Rotolo di coniglio con capperi

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

Ingredienti per 10 persone

Coniglio da 1150 g	1
Coscette di pollo da 100 g	2
Olive verdi	60 g
Pancarré ammollato nel latte	3 fette
Capperi sotto sale	1 cucchiaio
Uovo	1
Salvia	1 mazzetto
Aglione	1 spicchio
Rosmarino	1 mazzetto
Vino bianco secco	1 spruzzo
Olio d'oliva	4 cucchiaini
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Spuntate al coniglio la testa e le zampe, lavatelo, asciugatelo accuratamente poi, con un coltello appuntito e affilatissimo, disossatelo completamente, cercando di non lacerare la carne: alla fine dovrete ottenere una specie di rettangolo regolare.
- 2 Salatelo e pepatelo. Disossate anche le coscette di pollo, privatele della pelle, quindi passatele al macinacarne insieme con il pancarré ben strizzato, raccogliendo il ricavato in una ciotola.
- 3 Amalgamatelo con le olive snocciolate e tritate insieme con una cucchiata di capperi risciacquati dal sale, un uovo, sale e pepe. Spalmate la polpa di coniglio con questa farcia, quindi arrotolatela su se stessa.
- 4 Legate il rotolo come un arrosto, con alcuni giri di spago da cucina, quindi sistematelo in una pirofila. Aggiungete un mazzetto di salvia e rosmarino, uno spicchio d'aglio e 4 cucchiaini d'olio.

- 5 Passate nel forno già a 200 gradi per circa 60 minuti, bagnando di tanto in tanto la carne con il suo sugo e con uno spruzzo di vino (ne basterà mezzo bicchiere in tutto).
- 6 A cottura ultimata, sfornate, eliminate lo spago e affettate il rotolo. Servitelo caldo, con il suo sugo sgrassato e filtrato: volendo accompagnate con patate al forno.