

SECONDI DI CARNE

Coniglio ripieno (versione 4)

Tradizione: Piemonte

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Coniglio di 1300 g	1
Polpa di vitello	100 g
Lonza di maiale	100 g
Prosciutto crudo	50 g
Salsiccia	50 g
Funghi secchi	20 g
Carciofi surgelati	4 cuori
Cipolla	1/2
Latte	
Panna	2 cucchiaini
Panino (mollica)	1
Prezzemolo tritato	1 cucchiaino
Rete di maiale	1 pezzetto
Olio d'oliva	4 cucchiaini
Burro	20 g
Brodo	alcuni cucchiaini
Uovo	1
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Fatevi disossare dal macellaio il coniglio nella parte centrale (spina dorsale e costole). Passate insieme nel tritacarne, il vitello, la lonza, il prosciutto e la salsiccia.
- 2 Ammorbidite i funghi in acqua tiepida, lavateli ben bene, strizzateli, tagliateli grossolanamente e fateli insaporire con 20 g di burro e un cucchiaino di olio, la cipolla tritata e i carciofi tagliati a fettine sottilissime.

- 3 Mettete le carni tritate in una terrina e unitevi la mollica del pane precedentemente ammorbidita nel latte, poi strizzata e sbriciolata, l'uovo, il prezzemolo e il composto di funghi e carciofi.
- 4 Salate, pepate, unite 2 cucchiaini di panna, mescolate e riempite il coniglio con questa farcia. Cucite l'apertura sul ventre, salate, pepate e avvolgete il coniglio nella rete di maiale.
- 5 Mettetelo in una pirofila con 3 cucchiaini di olio, coprite con un foglio di alluminio e passate in forno caldo a 200 gradi per 90 minuti circa, togliendo l'alluminio dopo un'ora e bagnando di tanto in tanto con qualche cucchiaino di brodo.