

SECONDI DI CARNE

Filetto di coniglio in crosta

Tradizione: Abruzzo

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Coniglio	1
Polpa di vitello	250 g
Polpa di maiale	250 g
Fegatini di coniglio	50 g
Carote, peperoni e patate	200 g
Cipolla tagliata finemente	100 g
Aglio schiacciato	3 spicchi
Olio d'oliva extra-vergine	40 cl
Vino bianco	20 cl
Uova	3
Formaggio parmigiano grattugiato	100 g
Pancetta affumicata	150 g
Pasta sfoglia	500 g
Sale	

Preparazione

- 1 Disossare il coniglio cercando di non far strappare la pelle e tenere da parte. Macinare la polpa di vitello e maiale molto finemente e tagliare le verdure a brunoise (piccoli quadrettini).
- 2 Tagliare i fegatini a pezzetti e farli saltare velocemente in padella con olio caldo. Dentro una casseruola , versare l'olio, la cipolla, la carne macinata, la verdura e lasciare rosolare tutto insieme.
- 3 Bagnare con il vino bianco, versare i fegatini, lasciare evaporare il vino e ritirare dal fuoco. A parte sbattere le uova con il parmigiano e farli incorporare alla carne.
- 4 Lasciare raffreddare. Prendere il coniglio disossato, stenderlo e poggiare sulla parte centrale il ripieno precedentemente preparato.

- 5 Arrotolare, legare e fare rosolare per bene tutta la parte esteriore con dell'olio d'oliva. Tirare fuori, fare raffreddare.
- 6 Stendere la pasta a sfoglia, poggiarci la pancetta affumicata affettata finemente, poggiare il coniglio e arrotolare chiudendo i bordi pennellando con dell'uovo sbattuto.
- 7 Poggiare dentro una teglia imburata e passare a terminare la cottura in forno per circa un'ora a 180-200 gradi. A cottura ultimata, tirare fuori, poggiare dentro un luogo tiepido e lasciare riposare per 15 minuti.
- 8 Affettare e servire ben caldo accompagnando con fave e cascigni soffocati in padella.