



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Coniglio in porchetta



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

3 ore Tempo

Attrezzatura : **teglia**

Ingredienti

- 1 coniglio
- 1/2 kg di tritato di vitello
- pancetta a fette
- strutto
- rosmarino
- finocchio selvatico
- aglio
- sale
- pepe

Preparazione Coniglio in porchetta

Passo 1.

Pulite e disossate il coniglio.

Passo 2.

Condite con sale, pepe, finocchietto selvatico, aglio e rosmarino.

Passo 3.

Stendete il macinato ed avvolgetevi il coniglio, quindi la pancetta.

Passo 4.

Legate il tutto con spago da cucina.

Passo 5.

Spalmate un po' di strutto in una teglia e fate cuocere in forno a 180° per poco meno di due ore.

Passo 6.

Tagliatelo a fette solo dopo che si è raffreddato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)