

CONIGLIO DISSOSSATO RIPIENO

Ingredienti:

- 1 coniglio,
- olive,
- pinoli,
- sale,
- pepe,
- burro,
- vino bianco.

Con un coltello affilatissimo disossare il coniglio sino ad ottenere un'unica grossa fetta di carne, cospargerla di olive tritate, pinoli, sale e pepe.

Arrotolare il tutto, "legare a rollata" e rosolare per 10 min in una pentola con un poco di burro.

Bagnare con vino bianco e passare al forno a 180°C per 30 minuti girandolo di tanto in tanto.

Servire affettato bagnando con il fondo di cottura.

Una variante prevede anche alcune fette di pancetta nel ripieno.