

CONIGLIO RIPIENO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio,
- sale,
- pepe,
- olio,
- 1 cucchiaino di timo,
- 1 cucchiaino di origano,
- 1 spicchio d'aglio,
- 100 gr di carne di maiale sotto sale,
- 200 gr di finocchio selvatico.

Pulire, lavare e asciugare il coniglio.

Salarlo, peparlo e riempirlo con un trito ottenuto con il timo, l'origano, l'aglio, la carne di maiale e il finocchio selvatico.

Ricucire e legare il coniglio e cuocerlo a forno già caldo (150°) irrorato di olio.

Servirlo tiepido su un letto di pomodori affettati e conditi con il fondo di cottura.