
SPIEDINI DI CONIGLIO ALLA SENAPE

Ingredienti per 6 persone:

- un coniglio,
- 100 g di senape piccante,
- 100 g di panna,
- un cucchiaio di farina,
- sale,
- pepe.

Pulite bene il coniglio, lavatelo e tagliatelo in dodici pezzi.

Stemperate la senape con la panna, unitevi la farina, eliminando gli eventuali grumi, e aggiungete una presina di sale e una buona pizzicata di pepe.

Suddividete i pezzi di coniglio su due spiedi, poi spennellateli abbondantemente con il miscuglio preparato.

Adagiateli sulla griglia disposta su braci di legna e fateli cuocere (a calore dolce) finché sentirete i pezzi ben teneri, spennellandoli di tanto in tanto con la salsetta preparata.

Volendo, potete accompagnare gli spiedini con patate avvolte in carta d'alluminio e fatte cuocere dentro la stessa brace su cui arrostitisce il coniglio.