

ARROTOLATO DI CONIGLIO AL PROSCIUTTO CRUDO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 sella di coniglio (circa 800 g)
- 300 g di carne di vitello tritata
- 100 g di prosciutto crudo
- 100 g di salsiccia
- 80 g di formaggio groviera
- 500 g di spinaci
- 2 uova
- 20 cl di brodo
- 1 bicchiere di vino porto
- 1 noce di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 cucchiaini di farina
- 1 grattatina di noce moscata
- sale
- pepe

Disossate la sella di coniglio, lavatela, asciugatela, cospargetela con sale e pepe e bagnatela con qualche cucchiainata di Porto, quindi arrotolatela e lasciatela riposare in un luogo fresco.

Lavate gli spinaci, fateli lessare in una pentola con poca acqua salata, scolateli, tritateli e fateli rosolare in una padella con un po' di burro.

Toglieteli dal fuoco e mescolatevi 2 cucchiaini di farina, sale, pepe, noce moscata, 1 tuorlo e il Groviera grattugiato.

Tritate la carne di vitello con il prosciutto e la salsiccia, raccogliete il ricavato in una terrina e mescolatevi 1 uovo intero e 1 albume, 2 cucchiaini di farina, 2 cucchiaini di Porto, sale e pepe.

Svolgete la sella di coniglio, copritela in modo uniforme con gli spinaci e su questi ponete, al centro, il composto di carne.

Richiudete la sella attorno al ripieno, cucitene i lembi con filo da cucina e fatela rosolare in una casseruola con olio e burro, a fuoco vivo per 5 minuti, poi cuocetela per 2 ore a fuoco dolce e a recipiente coperto, bagnandola ogni tanto con un po' di brodo.

Servitela ancora calda, a fette.