

CONIGLIO RIPIENO 1

Ingredienti per 4 persone:

- Un coniglio di 1,300 kg.,
- 100g. di polpa di vitello,
- 100g. di lonza di maiale,
- 50g. di prosciutto crudo,
- 50g. di salsiccia,
- 20g. di funghi secchi,
- 4 cuori di carciofo surgelato,
- mezza cipolla,
- latte,
- panna,
- la mollica di un panino,
- un cucchiaino di prezzemolo tritato,
- un pezzetto di rete di maiale,
- olio,
- burro,
- brodo,
- un uovo,
- sale e pepe.

Fatevi disossare dal macellaio il coniglio nella parte centrale (spina dorsale e costole). Passate insieme nel tritacarne, il vitello, la lonza, il prosciutto e la salsiccia. Ammorbidite i funghi in acqua tiepida, lavateli ben bene, strizzateli, tagliateli grossolanamente e fateli insaporire con 20g. di burro e un cucchiaio di olio, la cipolla tritata e i carciofi tagliati a fettine sottilissime. Mettete le carni tritate in una terrina e unitevi la mollica del pane precedentemente ammorbidita nel latte, poi strizzata e sbriciolata, l'uovo, il prezzemolo e il composto di funghi e carciofi. Salate, pepate, unite 2 cucchiai di panna, mescolate e riempite il coniglio con questa farcia.

Cucite l'apertura sul ventre, salate, pepate e avvolgete il coniglio nella rete di maiale. Mettetelo in una pirofila con 3 cucchiai di olio, coprite con un foglio di alluminio e passate in forno caldo a 200° per 90 minuti circa, togliendo l'alluminio dopo un'ora e bagnando di tanto in tanto con qualche cucchiaio di brodo.