

Arrotolato Di Coniglio Al Prosciutto Crudo

Disossate la sella di coniglio, lavatela, asciugatela, cospargetela con sale e pepe e bagnatela con qualche cucchiata 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.

Ingredienti

1 Sella Di Coniglio (circa 800 G)
300 G Carne Di Vitello Tritata
100 G Prosciutto Crudo
100 G Salsiccia
80 G Formaggio Groviera
500 G Spinaci
2 Uova
20 Cl Brodo
1 Bicchiere Vino Porto
1 Noce Burro
3 Cucchiaini Olio D'oliva
4 Cucchiaini Farina
1 Grattatina Noce Moscata
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 150 minuti.