

Coniglio Farcito Alle Noci

Mettete la mollica in una terrinetta e bagnatela con poco latte o brodo, in modo che si ammorbida. Scottate i gherigli di noci in un pentolino con acqua bollente, pelateli e tritateli finemente insieme ai pinoli. Private il coniglio della testa, poi disossate la sella, lasciando attaccate le cosce anteriori e posteriori; lavatelo e asciugatelo. Passate al tritacarne i fegatini insieme alla mollica, ben strizzata, e al midollo di bue. Raccogliete il ricavato in una terrina e incorporatevi la frutta secca tritata, la noce moscata, l'uovo, sale, pepe e il Parmigiano. Riempite l'addome del coniglio con il composto preparato e cucite l'apertura con filo da cucina. Fate rosolare la carne in una capace casseruola con l'olio e il burro, a fiamma viva per 5 minuti, versate nel recipiente il vino, fatene consumare una parte, quindi salate, pepate, unite salvia, timo e rosmarino e fate cuocere per circa 1 ora e mezzo, a fuoco basso.

Ingredienti

1 Coniglio Di 2000 G
150 G Midollo Di Bue
120 G Fegatini Di Pollo
40 G Pinoli
40 G Gherigli Di Noci
2 Panini (mollica)
1 Uovo
Latte O Brodo
1 Cucchiaino Formaggio Parmigiano Grattugiato
1 Grattatina Noce Moscata
Sale
Pepe
1 Noce Burro
3 Cucchiaini Olio D'oliva
1 Rametto Salvia
1 Rametto Timo
1 Rametto Rosmarino
1 Bicchiere Vino Bianco Secco

Note

Preparazione: 65 minuti.