



Coniglio in porchetta

Il coniglio in porchetta è una di quelle ricette che non manca nei ristoranti riminesi specialmente dell'entroterra; ma vediamo nel dettaglio che cos'è.

Questo piatto è cucinato con le tecniche della porchetta di maiale; il coniglio, infatti, viene farcito al suo interno con un trito di aglio, finocchio selvatico, sale, pepe e lardo. La carne risulterà tenera all'interno e croccante al di fuori.

Ci sono comunque diverse varianti del coniglio in porchetta, c'è chi lo cuoce nel vino, chi nel tegame e c'è chi lo disossa. L'ingrediente fondamentale resta comunque il finocchio selvatico che deve essere assolutamente fresco.

Il coniglio in porchetta è ottimo se servito con patate arrosto o erbette.



Procedimento:

Anzitutto è fondamentale avere un buon finocchio selvatico, molto profumato! Importante avere sia le foglie che i fusti poiché sono la parte più profumata. Per prima cosa disossare il coniglio, pulirlo dalla testa e dalle interiora, lasciando però il fegato.

Lavarlo e asciugarlo e aprirlo per bene. Strofinare l'interno con sale fino e pepe nero (rosmarino facoltativo). Aggiungere la salsiccia, l'aglio tritato e la pancetta distribuendo il tutto per il lungo. Chiudere e legare l'esterno incorporando il finocchio selvatico. Mettere sale e pepe. Fare riposare per qualche ora.

Dorare il coniglio in padella con olio di oliva e sfumare con del vino bianco secco. Cuocere in forno a 200° per un'ora e mezza, se risulta essere troppo asciutto bagnarlo con del vino o del brodo.

Buon appetito!

[Read More](#)
