# Coniglio in porchetta

Esecuzione: Media

Preparazione: 40

Cottura: 1 h 50

Dosi per 4 persone

Pulisci e lava il fegatino; cuoci il finocchietto lavato per 10 in acqua bollente salata con l'aglio (conserva l'acqua). Trita prosciutto, pancetta, salsiccia e fegatino, rosola tutto in una padella con 1 cucchiaio di olio e il finocchietto tritato. Metti il coniglio aperto sul tagliere, salalo, pepalo e farciscilo con il ripieno preparato; avvicina i lembi opposti di carne e cucili con ago e refe da cucina. Piega le zampe posteriori e anteriori sotto il coniglio e legalo ben stretto.

Infila il rosmarino sotto la legatura, quindi rosola il coniglio in una teglia con l'olio restante, girandolo da ogni lato; sala, pepa, bagna con il vino e fai evaporare. Metti la teglia in forno a 180° C e cuoci per 1 h 30, bagnando di tanto in tanto con l'acqua del finocchietto; negli ultimi 10 alza la temperatura a 200° C per farlo dorare.

## Ingredienti per 4 persone

- 1 coniglio di 1,2 kg disossato con il suo fegatino
- 200 g di finocchietto selvatico
- 2 spicchi d'aglio
- 50 g di prosciutto crudo
- 50 g di pancetta
- 50 g di salsiccia
- 3 cucchiai di olio EV
- un rametto di rosmarino
- 1 dl di vino bianco secco
- sale e pepe