



Arrostini di lombata di coniglio

INGREDIENTI

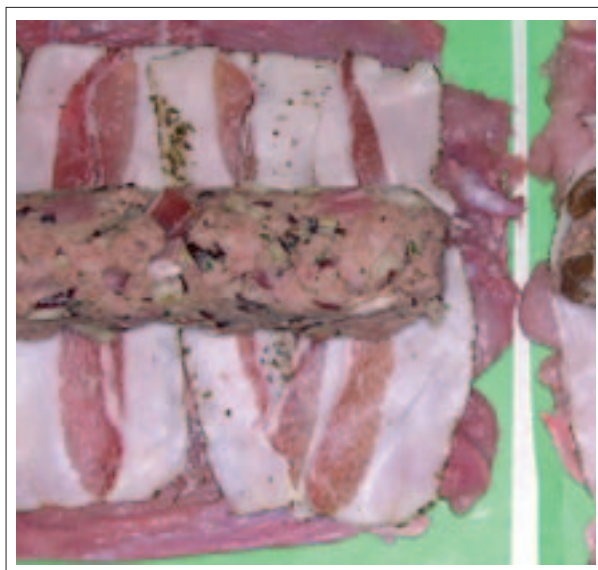
Lombatine di coniglio Lardo
Ripieno a piacere
Aromi naturali
Sale e pepe
Rosmarino
Olive nere

PREPARAZIONE

Dopo aver accuratamente sezionato il coniglio si disossa il lombo, lo si apre, lo si stende e si batte.



Salare la carne e ricoprirla con delle fette sottili di lardo aromatizzato. Disporre l'impasto di vostro gradimento in modo omogeneo.



Richiudere il tutto ottenendone una naturale forma, lardellare longitudinalmente ricoprendo la lombatina e legare il tutto.



COTTURA

In forno: a 175° per 1 ora cospargendo di olio la pirofila, salando e pepando quanto basta.