



Bocconi di Coniglio con Pancetta Affumicata

INGREDIENTI

Schiena di coniglio
parzialmente disossata
Pancetta stufata

PREPARAZIONE

Prendere una schiena di coniglio
(parte dei filetti) e disossare le
costicine



isossare senza togliere le ossa della
schiena le quali verranno incise con
un coltello da colpo.



Adagiare della pancetta stufata (tagliata leggermente grossa) senza salare



Arrotolare la schiena su se stessa e legarla oppure infilarla con degli stecchini da spiedino....

Tagliare a fette formando dei bocconcini



COTTURA

IN PADELLA:rosolare a fuoco vivo salando e pepando a piacere bagnare con vino bianco far evaporare e continuare la cottura aggiungendo un po' di brodo se necessario.

AL FORNO:disporre su una teglia condire a piacimento e proseguire la cottura come sopra.

