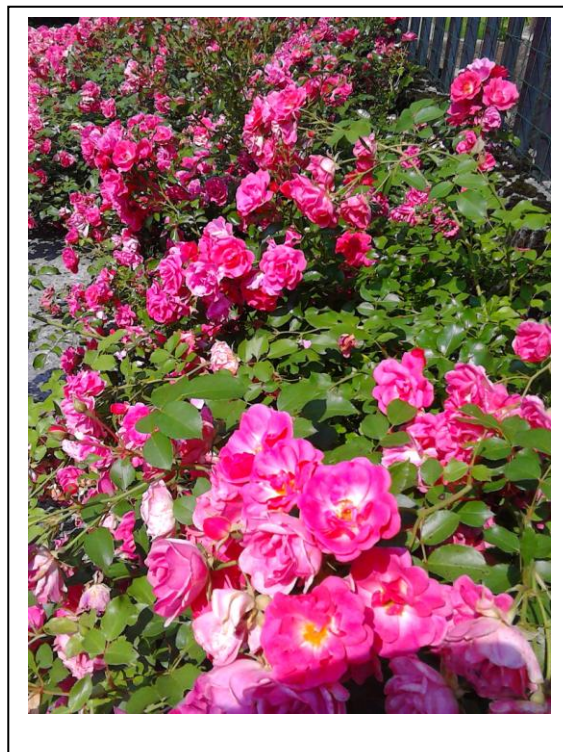


CONIGLIO FARCITO

CON ROSE E CALENDULE

Ingredienti:

1 coniglio disossato,
100 g di salsiccia fresca,
il fegato del coniglio o 50 g fegatelli di pollo,
1 spicchio d'aglio,
30 g di funghi secchi rinvenuti, basilico,
mezza cipolla,
una grattata di noce moscata,
**petali a striscioline della rosa e
i petali di una calendula,**
1 uovo,
un poco di parmigiano grattugiato,
vino bianco secco, olio, sale, pepe.



Procedimento:

impastate con l'uovo la salsiccia, il fegato o i fegatelli tritati, l'aglio e il basilico, la cipolla, il sedano, i funghi ben scolati conservando l'acqua che filtrerete, tutto tritato, aggiungete tanto parmigiano quanto basta per avere un composto piuttosto consistente, che stia in forma da solo, unite i petali dei fiori, una grattata di noce moscata e farcite il coniglio. Richiudete e cucite con refe da cucina. Mettetelo in una teglia, salatelo e pepatelo, ungetelo con un po' d'olio e infornatelo a forno caldo, 250°, cuocendolo per un'ora, bagnandolo di tanto in tanto con vino bianco secco. Servitelo tagliato a fette.