

Rotolo di Coniglio farcito con melagrana



Ingredienti per 4 persone:

un coniglio farcito di ripieno delicato, un rametto di rosmarino e uno di salvia, olio d'oliva 40ml, 20 gr di burro, 4 melagrane, sale e pepe.

Procedimento di cottura:

- tagliate a metà e spremete 3 melagrane, raccogliete i grani della quarta.
- Versate in una casseruola l'olio e il burro e scaldatelo
- Rosolatevi l'arrosto di coniglio farcito per 10 minuti (deve prendere colore)
- Accendete il forno a 200 gradi
- Infornate il coniglio con rosmarino e salvia per circa 60 minuti versando man mano il succo delle melagrane; salate e pepate.
- Togliete dal forno, scolate l'arrosto su un tagliere
- Eliminate i mazzetti degli aromi, aggiungete i grani della melagrana tenuta da parte, mescolate e lasciate eventualmente restringere per 3 minuti
- Tagliate l'arrosto di coniglio a fette spesse
- Trasferitelo in un piatto di portata precedentemente riscaldato, irroratelo con il sugo di cottura e..... IL SUCCESSO E' ASSICURATO.

BUON ANNO NUOVO