

Arrotolato di coniglio al prosciutto crudo

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 sella di coniglio (circa 800 g)
300 g carne di vitello tritata
100 g prosciutto crudo
100 g salsiccia
80 g formaggio groviera
500 g spinaci
2 uova
20 cl brodo
1 bicchiere vino porto
1 noce burro
3 cucchiaini olio d'oliva
4 cucchiaini farina
1 grattatina noce moscata
sale
pepe

Preparazione

Disossate la sella di coniglio, lavatela, asciugatela, cospargetela con sale e pepe e bagnatela con qualche cucchiainata di Porto, quindi arrotolatela e lasciatela riposare in un luogo fresco. Lavate gli spinaci, fateli lessare in una pentola con poca acqua salata, scolateli, tritateli e fateli rosolare in una padella con un po' di burro. Toglieteli dal fuoco e mescolatevi 2 cucchiaini di farina, sale, pepe, noce moscata, 1 tuorlo e il Groviera grattugiato. Tritate la carne di vitello con il prosciutto e la salsiccia, raccogliete il ricavato in una terrina e mescolatevi 1 uovo intero e 1 albume, 2 cucchiaini di farina, 2 cucchiaini di Porto, sale e pepe. Svolgete la sella di coniglio, copritela in modo uniforme con gli spinaci e su questi ponete, al centro, il composto di carne. Richiudete la sella attorno al ripieno, cucitene i lembi con filo da cucina e fatela rosolare in una casseruola con olio e burro, a fuoco vivo per 5 minuti, poi cuocetela per 2 ore a fuoco dolce e a recipiente coperto, bagnandola ogni tanto con un po' di brodo. Servitela ancora calda, a fette.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>