

# Il coniglio ripieno

Da una ricetta di Roberto Vassanelli

Descritta da Monica Pierattelli

# Ingredienti

- Un bel coniglio disossato
- Una fetta di mortadella bella spessa
- Una frittata fatta con ben 4 uova
- Una carota lunga quanto basta, appena scottata
- Sale, pepe, olio extravergine a Km 0 (da olive macinate a pietra), vin bianco q.b.
- 1 ora e 15 minuti di tempo

# Si parte



**Il coniglio è  
stato disossato  
e giace sul  
piano di lavoro**

**Salare e pepare**

# Gli inserimenti



**e 1**

**e per finire 3**



**e 2**



# L'arrotolamento

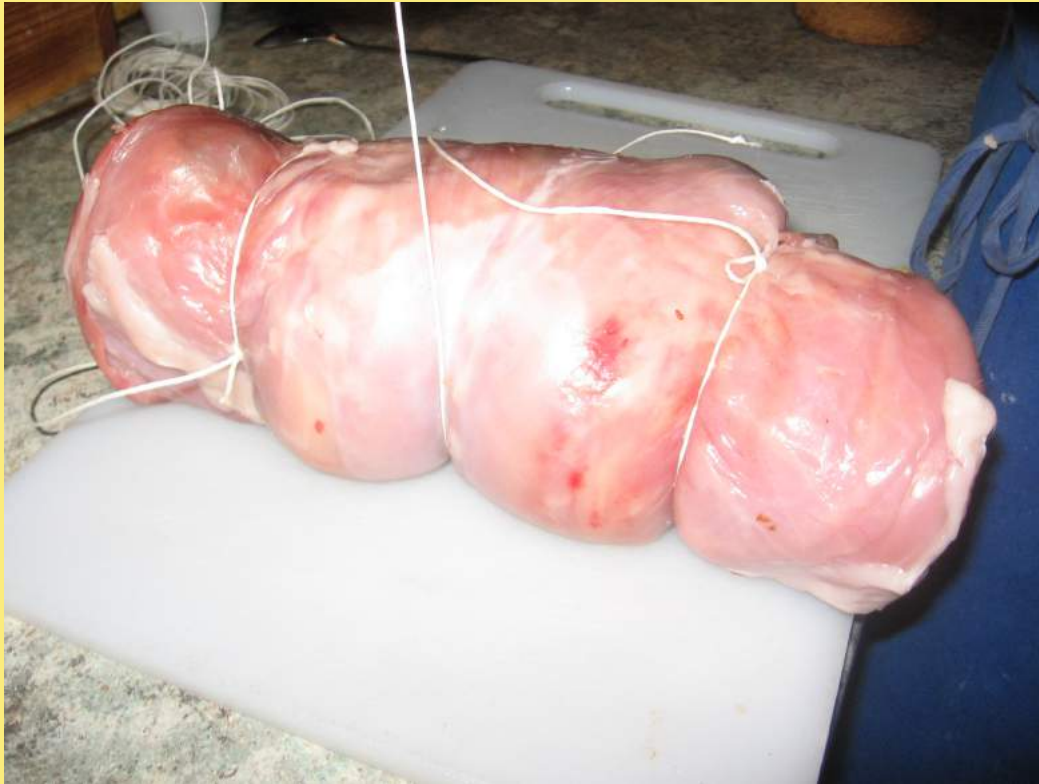
**Lento.....**

**Progressivo.....**

**Molto progressivo.....**



# La legatura



**Notare la tecnica  
del nodino  
scorsoio**

# La cucitura



**Indispensabili lo spago da cucina e l'ago**



# La cottura



**Mettere il coniglio così preparato in una pentola “a misura” con olio extravergine di oliva,**

**rosolare giro giro,**

**sfumare con vin bianco,**

**coprire,**

**cuocere per un’ora e 15 minuti circa, allungando progressivamente con brodo vegetale**



# Il taglio



**Notare il sughero tirato, ma non troppo, nell'elegante porcellana**

# La progressione del taglio



# L'impiattamento



**Assolutamente indistinguibile dal ricordo di quello cucinato e mangiato tanti anni fa.**