

## Coniglio in porchetta con chips di carciofi

**1. CHIEDETE** al macellaio di dissossare il coniglio e di tenere da parte le interiora. Per la farcia, fate un trito con il lardo, il pepe schiacciato, la pancetta, il rosmarino, il finocchietto e l'aglio. Tagliate quindi le interiora a dadini e poi saltatele in padella con un filo d'olio, lasciandole rosa. Trasferitele in una ciotola, unite il salame a dadini, il trito preparato e amalgamate con cura.

**2. BATTETE** il coniglio dissossato e adagiatelo sopra un foglio di carta forno, salate, pepate e distribuite la farcia. Poi, richiudete, arrotolandolo con la carta forno e legatelo con lo spago da cucina.

**3. RICOPRITE** un'ampia teglia con un foglio di carta forno e versateci 2 cucchiai di olio di oliva, quindi rosolate il rotolo per 5 minuti. Poi irrorate con il vino e fate sfumare. Bagnate con poco brodo di carne e trasferite la teglia con il rotolo nel forno. Cuocete a 180°C per 40 minuti circa.

**4. PER LA SALSA** versate il sugo di cottura in una padella e fate ridurre sul fuoco, quindi unite 1 cucchiaio di olio e frullate con il mixer. Mondate e tagliate a fettine sottili i carciofi, quindi infarinateli leggermente e frigeteli in abbondante olio di arachidi. Servite il rotolo a fette accompagnato dalla salsa e dai carciofi fritti.



### INGREDIENTI

CONIGLIO 1  
 LARDO 100 g  
 SALAME FELINO 100 g  
 PANCETTA 100 g  
 AGLIO 1 Spicchia  
 BRODO DI CARNE 500 ml  
 VINO BIANCO 50 ml  
 CARCIOFI 2  
 OLIO DI ARACHIDI 300 ml  
 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
 FARINA  
 ROSMARINO  
 SEMI DI FINOCCHIO O  
 FINOCCHIETTO SELVATICO  
 SALE PEPE IN GRANI



### IL NOSTRO CONSIGLIO

#### COSTADORO PICENO BIO-VEGANO

##### L'ABBIAMO SCELTO PERCHÉ

Dalla linea biologica di Costadoro un rosso elegante che esalta il gusto dei piatti più ricercati della cucina mediterranea.

##### UVE

50% Montepulciano  
 50% Sangiovese

##### COLORE

Rosso rubino intenso e leggere note violacee.

##### PROFUMO

Ampio e fine, ricco di note di frutta rossa.

##### GUSTO

Secco, ampio ed elegante.

##### COME SERVIRLO

Temperatura: 18°C.

www.vinocostadoro.it

Vassolo: Infinito Clesse srl