

## Polpette di coniglio e verdure

### Ingredienti:

1 kg di polpa di coniglio

200 g di pancetta affumicata

100 g di pane da tramezzino bagnato con 50 ml di latte

5 uova

30 g di prezzemolo, 3 rametti di timo tritati

100 g di formaggio grana

noce moscata, sale, pepe, la buccia di 1 limone

una dadolata di: 100 g di zucchine, 100 g di carote, 100 g di sedano rapa, saltate in padella con olio evo.

Tritare nel mixer la carne di coniglio insieme al pane e alla pancetta.

Versare il composto in una capiente ciotola ed unire le verdure, il formaggio grana e tutti gli altri ingredienti.

Dopo aver amalgamato per bene l'impasto formare delle polpette che andranno passate nella farina poi nell'uovo sbattuto ed infine nel pangrattato.

Friggerle in abbondante olio di semi ad una temperatura di 170°C.

Servirle a piacere come antipasto o come secondo piatto, adagiate su una misticanza di verdure.

