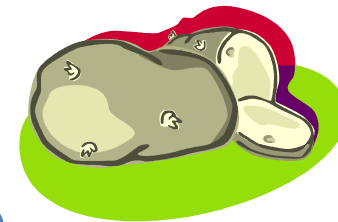




Coniglio arrosto con crauti e pancetta



Preparazione:

Ingredienti:

1 coniglio disossato

per 10 persone

g. 250 crauti conservati

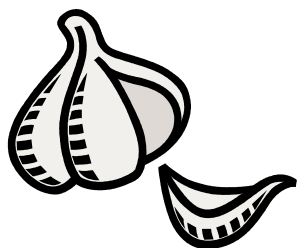
g. 300 patate

1 cipolla

2 spicchi di aglio

g. 250 pancetta affumicata a fettine sottili

brodo vegetale q.b.



Fare un soffritto con aglio e cipolla,
aggiungere i crauti lavati e scolati, le patate a cubetti,
unire il brodo e cuocere per circa 30 minuti.



Nel frattempo disossare il coniglio e appiattirlo con il batticarne.

Coprirlo con le fettine di pancetta ed i crauti preparati precedentemente.

Arrotolarlo e legarlo con lo spago da cucina.

Mettere in forno a 180° per circa 35/40 minuti.