Involtini di coniglio

PAPPA-REALE.NET

Per

Ingredienti

1/2 coniglio disossato
2 piccole cipolle bianche
2 cucchiai di pinoli
1 pizzico di cannella
una manciata prezzemolo tritato
12 foglioline di salvia (se son grandi meno)
1 cucchiaino di timo disidratato
2 spicchi d'aglio
1 rametto di rosmarino
4-5 bacche di ginepro
1/2 bicchiere di vino bianco
1/2 litro di brodo vegetale
3 cucchiai di olio extravergine di oliva, sale e pepe

Procedimento

Fare ammorbidire le cipolle in una padella con un cucchiaio d'olio, la cannella e i pinoli. Nel frattempo tagliare il coniglio in 4 pezzi rettangolari, salare e pepare bene. Mettere il composto di cipolla sul coniglio a pezzi, aggiungere il timo, le foglie di salvia e qualche ciuffetto di prezzemolo. Formare gli involtini e chiuderli con delllo spago da cucina o con degli stuzzicadenti (io personalmente li ho cuciti lungo i 3 bordi aperti, sì sì, con ago e filo bianco come faceva mia nonna, si chiudono meglio e una volta cotti non si disfano). Mettere gli involtini in una padella con 2 cucchiai di olio, 2 spicchi d'aglio, il rosmarino e le bacche di ginepro e far rosolare per una decina di minuti. Aggiungere il vino bianco e continuare la cottura senza coperchio fino a quando non sia evaporato. Aggiungere il brodo vegetale caldo, mettere il coperchio e cuocere per altri 40-45 minuti a fuoco medio. Lasciare raffreddare, togliere lo spago o il filo e servire con la salsina di cottura filtrata, potete lasciare gli involtini interi o tagliati a mò di rotolini.