



ROTOLO DI CONIGLIO ALLE ERBE CON SUO FONDO E TARTUFO NERO DEL GARGANO

Ingredienti

2 cosce intere di coniglio
10 fette di guanciale
Timo, rosmarino, maggiorana, salvia tritati
Sale
Pepe

Per il fondo

1 costa di sedano
1 carota
1 scalogno
Mazzo aromatico
1 spicchio aglio in camicia
Grani di pepe nero Q.B.
Bacche di ginepro Q.B.
30 g di tartufo nero del Gargano
1 porro

Procedimento

Disossare le cosce, condirle con il battuto di erbe, sale e pepe; arrotolare la coscia; stendere le fette di guanciale e bardare la coscia, legare. Rosolare il rotolo in padella con dell'olio e terminare la cottura in forno a 180° C.

Per il fondo

In una casseruola mettere olio, carota, sedano, scalogno tagliati grossolanamente, spicchio d'aglio, mazzo aromatico, pepe in grani e ginepro; far crogiolare. Mettere le ossa di coniglio e far tostare, sfumare con il vino rosso; Aggiungere acqua fredda o ghiaccio sino a coprire. Far cuocere per 1 ora e mezzo. Con un passino a maglia fine setacciare il fondo e continuare a far ridurre sino ad ottenere una salsa, salare. Tagliare il porro a fili e friggere a 140°C