



COSCIA DI CONIGLIO, SPECK E PATATE

Ingredienti

6 cosce di coniglio disossate
20 fette di speck
2 kg di patate
Gr 500 di verza
10 scalogni
Una piantina di timo
2 lt di vino bianco
Spago bianco per cucina
Olio e.v.o.

Procedimento

Affettare la verza, lavarla e stufarla con le patate fino a renderla morbida
Condire le cosce con sale e pepe, farcirle con la verza e arrotolarla con lo speck, legarle con lo spago.

Preparare un fondo con olio e.v.o. scalogni e timo, stufare e continuare la cottura con vino bianco per circa un'ora.

Intanto lessare le patate, pelate e tagliate a tocchetti.
A cottura ultimata mixare aggiungendo olio a filo.

Eliminare lo spago dalle coscette, scalopparle e impiattare con la crema di patate.

Decorare con timo fresco.