
Cosce di coniglio alle erbe aromatiche

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Una preparazione semplice e gustosa arricchita dalle fettine di pancetta che mantengono la carne bella morbida. Dal blog [La piccola casa](#)

Quando si torna a casa dal lavoro, spesso capita di non aver voglia di stare troppo tempo dietro ai fornelli per preparare la cena, però non si può certo cadere nel giro della fettina soletta o ancor peggio dei 4 pattoni in padella ... così ogni tanto cerco di reinventarmi qualche preparazione semplice e gustosa. Ad esempio, l'altra sera ho preparato queste cosce di coniglio, che aveva comprato la Fra in giornata, profumandole con un po' di soffritto e un bel trito aromatico. Inoltre l'aggiunta delle fettine di pancetta ha mantenuto bella morbida la carne arricchendola di ulteriore gusto. La preparazione è semplice, per far prima vi consiglio di tritare col robot le erbe aromatiche. Un altro trucco è quello di prepararsi un po' di base soffritto (carote, cipolle, sedano, porro, aglio), tagliarlo a cubettini e surgelarlo in tante monodosi. Il risultato è stato un piatto semplice, ma ricco di gusto e molto profumato, e il tempo impiegato per la preparazione della ricetta veramente poco. Ecco quindi la ricetta per preparare queste ottime cosce di coniglio in camicia di pancetta e trito aromatico.

Ingredienti per due persone (che son sempre più quasi tre) 4 cosce di coniglio due cucchiaini di base per soffritto (carote, cipolle, sedano, aglio, porro) olio extra vergine di oliva rosmarino alloro salvia sale macis (altrimenti noce moscata) mezzo bicchiere di vino bianco (io ho usato un Gewurztraminer) 8 fette di pancetta tesa Lavare una bella manciata di erbe aromatiche, quindi tritarle nel robot, sistemare su un tagliere 4 fette di pancetta tesa e su ognuna versare un po' del trito aromatico, ne deve rimanere metà. Stendere il trito sulle fette di pancetta e sistemarci quindi sopra le cosce di coniglio. A questo punto distribuire il rimanente trito sulle cosce e coprire con le altre 4 fette di pancetta, legare quindi le cosce con dei giri di spago per alimenti. In casseruola versare 3 cucchiaini di olio e incominciare e far andare per un minuto, a fiamma moderata, il soffritto. Aggiungere quindi le cosce, incominciare e rosolarle per un paio di minuti dai due lati. A questo punto bagnare con il vino bianco ed aggiungere due pezzi di macis o altrimenti due belle grattugiate di noce moscata. Coprire e cuocere per una decina di minuti, aggiustare di sale e terminare la cottura per altri 5 minuti, regolatevi in base allo spessore delle cosce. Servire al centro del piatto versando sopra le cosce un po' del fondo di cottura e, mi raccomando, levate lo spago prima di mangiare. Dal blog [La piccola casa](#)