

## CONIGLIO RIPIENO



**Chef:** Gianluca Galliera

**Gluten Free**

### Method

Per 6 persone

Disossare il coniglio ed insaporirlo all'interno con un velo di Crema di Rosmarino. Preparare il ripieno mescolando la carne macinata con i Fiocchi, il Pane grattugiato, il Soffritto pronto ben scolato, l'uovo pastorizzato, l'aglio tritato, il Parmigiano grattugiato ed il Sale alle erbe. Inserire il ripieno al centro del coniglio disossato per poi arrotolarlo. Bardare con pancetta fresca e legare con la rete, inserendo qualche rametto di rosmarino fresco.

Consigli del macellaio: Cuocere in forno a 180° C per 45 minuti circa.

### Menù Ingredients

20 g Crema di Rosmarino - KU7  
25 g Fiocchi - PC0  
420 g Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K  
q.b. Pane grattugiato senza glutine - 7028  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingredients

1 spicchio Aglio  
50 g. Parmigiano Reggiano  
50 ml Uovo pastorizzato  
300 g Pancetta fresca stesa  
300 g Macinato di Maiale  
1500 g Coniglio