

## COSCIA DI CONIGLIO AVVOLTO IN TENERA PANCETTA E SALVIA PROFUMATA



Categoria: Carne

Data: 14.08.2017

---

### Ingredienti per 4 Portionen al 100% (quantità netta)

800 g Cosce di coniglio  
60 g Pancetta affumicata  
10 g Salvia fresca  
1 x Condire (sale, pepe)  
1 dl Olio d'arachidi  
2 dl Vino bianco da cucina  
0,5 l Fondo bruno

#### Mise en place

- Salare le cosce di coniglio mettere qualche foglia di salvia e avvolgere la pancetta attorno la coscia
- Scaldare il forno a 160 gradi

#### Preparazione

- Rosolare la coscia in una rosticceria, togliere il grasso.
- Deglassare con vino bianco
- Bagnare con salsa d'arrosto
- Cuocere in forno per circa 45min/ 1 ora, arrosando sovente con la salsa
- Verificare la cottura
- Controllare la consistenza e il gusto della salsa