

A TAVOLA CON  
gastronomia e territorio

# Coniglio ripieno ai carciofi



**difficoltà**   
**cottura** 30 min  
**preparazione** 30 min  
**dosi per** per 6 persone

## Ingredienti

- › coniglio 1 dissotato
- › carciofi 400 gr
- › olio extra vergine d'oliva 3 cucchiari
- › burro 50 gr
- › aglio 1 spicchio
- › scalogno
- › menta
- › uova 2 tuorli
- › limone 2
- › Falanghina del Sannio DOP de La Guardiense 1bicchiere
- › sale e pepe q.b.

## Preparazione

Pulite i carciofi eliminando tutte le foglie più dure ed il gambo fino a circa 1 cm dalla base e le foglie esterne. Tagliate le punte e raschiate la base dei gambi con un coltellino per eliminare i filamenti. Tagliate sottilmente lo scalogno, sbucciate anche l'aglio e fate rosolare in una padella con due cucchiari d'olio. Aggiungete i carciofi tagliati a spicchi, una presa di sale, qualche foglia di menta e fate cuocere per circa venti minuti aggiungendo un pò d'acqua. In una ciotola fate una salsa con i due tuorli, il succo del limone e una spolverata di pepe. Quando i carciofi saranno pronti, versatevi la salsa e fatela leggermente riprendere a fuoco lento.

Pulite il coniglio, lavatelo ed asciugatelo con carta da cucina, ponetelo su una teglia e conditelo con una presa di sale, una manciata di pepe ed 25 g di burro a pezzetti. Foderatelo con sottili fette di pancetta. Aggiungete uno strato uniforme di carciofi e arrotolatelo chiudendolo bene con lo spago da cucina. Mettete a rosolare il coniglio finché la superficie sarà ricoperta da una crosticina dorata. Irrorate con il bicchiere di Falanghina del Sannio DOP de La Guardiense e fate cuocere a fuoco lento. Infine preparate la salsa. Con un colino filtrate il fondo di cottura del coniglio. In un tegame fate sciogliere un cucchiaino di burro ed aggiungete il fondo di cottura, 1 bicchiere di acqua bollente, fate bollire per 10 minuti a fiamma alta. Lavate qualche foglia di menta, tritate le foglie e mescolatele al burro. Dopo aver ben amalgamato, abbassate la fiamma del tegamino ed unite il burro aromatizzato, mescolando velocemente per 1 minuto: la salsa deve risultare ben amalgamata, se troppo liquida aggiungete qualche cucchiaino di fecola di patate. Spremetevi il succo di limone, aggiungete una manciata di pepe, mescolate per bene e spegnete il fuoco.



## Abbinamento

**Falanghina** del Sannio DOP - Guardia Sanframondi

Linea Janare de La Guardiense

Per le grandi occasioni:

**Senete** - Guardia Sanframondi

Linea Janare Crù de la Guardiense