

## ROTOLO DI CONIGLIO ALLE ERBE CON SUO FONDO E TARTUFO NERO DEL GARGANO



Tempo: 60 min.    Difficoltà: Bassa    Persone: 4

### INGREDIENTI

2 cosce intere di coniglio

10 fette di guanciale

Timo, rosmarino, maggiorana, salvia tritati

Sale

Pepe

1 scalogno

Mazzo aromatico

1 spicchio aglio in camicia

Grani di pepe nero Q.B.

Bacche di ginepro Q.B.

30 g di tartufo nero del Gargano

1 porro

#### Per il fondo

1 costa di sedano

### PREPARAZIONE

Disossare le cosce, condirle con il battuto di erbe, sale e pepe; arrotolare la coscia; stendere le fette di guanciale e bardare la coscia, legare. Rosolare il rolo in padella con dell'olio e terminare la cottura in forno a 180° C.

#### Per il fondo

In una casseruola mettere olio, carota, sedano, scalogno tagliati grossolanamente, spicchio d'aglio, mazzo aromatico, pepe in grani e ginepro; far crogiolare. Mettere le ossa di coniglio e far tostare, sfumare con il vino rosso; Aggiungere acqua fredda o ghiaccio sino a coprire. Far cuocere per 1 ora e mezzo. Con un



passino a maglia fine setacciare il fondo e continuare a far ridurre sino ad ottenere una salsa, salare.  
Tagliare il porro a fili e friggere a 140°C



[www.scuoladelgusto.it](http://www.scuoladelgusto.it)