

## COSCIA DI CONIGLIO, SPECK E PATATE



Tempo: 60 min.    Difficoltà: Bassa    Persone: 6

### INGREDIENTI

6 cosce di coniglio disossate  
20 fette di speck  
2 kg di patate  
Gr 500 di verza  
10 scalogni

Una piantina di timo  
2 lt di vino bianco  
Spago bianco per cucina  
Olio e.v.o.

### PREPARAZIONE

Affettare la verza, lavarla e stufarla con le patate fino a renderla morbida

Condire le cosce con sale e pepe, farcirle con la verza e arrotolarla con lo speck, legarle con lo spago.

Preparare un fondo con olio e.v.o. scalogni e timo, stufare e continuare la cottura con vino bianco per circa un'ora.

Intanto lessare le patate, pelate e tagliate a tocchetti.

A cottura ultimata mixare aggiungendo olio a filo.

Eliminare lo spago dalle coscette, scalopparle e impiattare con la crema di patate.

Decorare con timo fresco.

