

## Coniglio al Gorgonzola dolce



ricetta  
media



45 min.



piatto a base  
di carne

### Ingredienti

1 coniglio disossato  
6 fette di speck  
200 gr di Gorgonzola dolce  
2 bicchieri di vino bianco

sale di Cervia  
Per la Cottura:  
1 foglio di carta da forno  
1 teglia da Plum Cake

### Preparazione

Prendere il coniglio disossato, srotolarlo sul tagliere e tagliarlo dalla parte della schiena per il lungo. Dividere ognuna delle due parti ottenute in tre pezzi, ricoprirli con una fetta di speck e aggiungere nella parte verso il bordo un pezzo di Gorgonzola dolce Igor.

Rivestire una teglia da plumcake con la carta forno, arrotolare le fette di coniglio farcite e inserirle nella teglia. Infornare e cuocere per circa 25 minuti a 200° innaffiando un paio di volte con del vino bianco.

Terminata la cottura togliere gli involtini di coniglio dal forno, lasciarli intiepidire e tagliarli poi a fette. Servirli su un letto di insalata fresca cospargendoli con una salsa ottenuta dal liquido di cottura mantecato con un po' di Gorgonzola dolce.