# Alessandro Borghese Kitchen Sound, coniglio di Carmagnola in porchetta

borghese-3-15ab096f

## CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA IN PORCHETTA CON TOPINAMBUR AL SALE E FUNGHI

Tempi:*
Costi:**
Difficoltà:*

**Ingredienti per 4 persone:**
1 coniglio disossato
2 rametto prezzemolo
1 rametto rosmarino
2 finocchietto selvatico
4 foglie di salvia
4 fette di guanciale tagliato fino
4 pz topinambur
2 funghi cardoncelli già puliti
2 spicchi d’aglio
uvetta q.b.
semi di finocchio
sale grosso q.b.
sale, pepe e olio evo q.b.

**Preparazione:**
Iniziare a preparare la farcitura del coniglio prendendo il guanciale e tritarlo con lo spicchio di aglio.

Aggiungi, sempre tritando, i semi di finocchio e il prezzemolo. Sala e pepa la carne di coniglio; successivamente spalma tutta la superficie con il trito prima realizzato. Lega il pezzo di carne con dello spago, metti ancora sale, pepe e un filo di olio sulla carne arrotolata.
Adagia il coniglio su una teglia con carta da forno. Sul resto della carta metti del sale grosso su cui appoggiare i topinambur (ricoprendoli con altro sale grosso). Aggiungi le erbe aromatiche (rosmarino e timo) e uno spicchio di aglio.
Mentre il coniglio cuoce taglia i funghi cardoncelli a metà per la lunghezza. Prendi una padella, metti un filo di olio e posaci i funghi sul lato tagliato. Aggiungi uno spicchio di aglio  l'uvetta; lascia arrostire per pochi minuti.
Togli dal forno il coniglio, leva lo spago e impiattalo con il topinambur e i funghi.

**Abbinamento al piatto:** Cantiasti Seccocuvee 2.1

**Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno**