

## INVOLTINI DI CONIGLIO, OLIVE TAGGIASCHE E ARANCIA

### INGREDIENTI (per 4 persone)

la sella di un coniglio  
pancetta piacentina q.b.  
15 olive taggiasche  
5 noci  
4 fette di pane in cassetta integrale  
sale q.b.  
100 ml di vino bianco secco  
1 rametto di rosmarino  
1 foglia di salvia  
1 spicchio d'aglio  
1 arancia  
1 cucchiaio di zucchero di canna  
1 cucchiaino di aceto bianco  
½ cucchiaino di maizena



### PREPARAZIONE

Lavate l'arancia e ricavate le zeste. Sbollentatele per 4 volte in un pentolino, avendo cura di cambiare l'acqua ogni qual volta arriverà a bollire. Con questa operazione, eliminerete completamente l'amaro della buccia.

Aprite le noci e tritatele a punta di coltello.

Sgocciolate le olive e tritate anch'esse.

Spezzettate il pane e ammollatelo in poca acqua, affinché si ammorbidisca senza inzupparsi. Unitevi noci e olive e regolate di sale.

Prendete la sella di coniglio, battetela con un pestacarne, e ricavate quattro pezzi con cui successivamente preparerete i vostri involtini.

Passate alla preparazione degli involtini, disponendo all'esterno un paio di fette di pancetta, il coniglio e cospargendo col ripieno. Avvolgete e chiudete gli involtini con dei gancetti o del filo da cucina, avendo cura a non stringere troppo.

Spremete il succo dell'arancia, filtrandolo con un colino. Riponetelo in un pentolino, aggiungendo zucchero e aceto. Portate a ebollizione e lasciate sul fuoco un paio di minuti. Aggiungete la maizena, continuando a rimestare con una frusta, e tirate la salsa.

Soffriggete in una padella lo spicchio d'aglio, il rosmarino e la salvia e scottate a fiamma viva gli involtini 2 minuti su ciascun lato. Irrorate con il vino bianco e lasciate sfumare. Coprite e cuocete a fuoco medio per 4 minuti.