



Grecia - Coniglio farcito al limone - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

KOUNELI GEMISTO' LEMONATO

secondo piatto - carne - coniglio - feta - Grecia

Specialità di Creta

Ingredienti per 6 persone

1 coniglio di media grandezza  
1 cucchiata di burro  
150 gr. di formaggio feta spezzettato grossolanamente  
2 cucchiata di pangrattato  
2 spicchi d'aglio tritati  
prezzemolo tritato  
il succo di 2 limoni  
origano  
1/2 tazza di olio

Lavare il coniglio, aprire la pancia e vuotarlo dei fegatini (io lo compro in macelleria già pulito, ke è meglio) Lavare bene l'interno della pancia, salare, pepare e spalmare leggermente con il burro. Sbollentare i fegatini e tagliarli a pezzetti. Aggiungere il formaggio, le noci, il pangrattato, l'aglio, il prezzemolo e quindi condire con sale e pepe. Farcire la pancia del coniglio con questo composto e cucirla. In un tegame fondere il burro e rosolare il coniglio. Aggiungere un po' d'acqua, coprire il tegame e lasciar cuocere a fuoco lento per circa 1 ora e mezzo.

Qualche minuto prima di spegnere la fiamma aggiungere il succo dei limoni e l'origano. Lasciar cuocere il coniglio ancora per alcuni minuti e quindi servire.