

Lista de ingredientes para la receta Porchetta di coniglio (Conejo relleno en porchetta)

Patate alla spoletina (Papas al estilo de Esposito)

- Sal y Pimienta A gusto
- Papas pequeñas 12 Unidades
- Aceite De Oliva 1/4 Taza
- Marsala 1/2 Taza
- Salvia Fresca 12 Hojas

Porchetta

- Conejo entero 1 Unidad
- Vino Blanco 200 cc
- Carne de cerdo 200 g
- Huevos 3 Unidades
- Laurel 4 Hojas
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Sal y Pimienta A gusto
- Jamón crudo en fetas 150 g
- Romero 1 Rama
- Hierbas frescas picadas A gusto
- Salvia 1 Rama
- Queso Parmesano Rallado 50 g
- Pan Rallado 100 g
- Mortadela 200 g
- Cascara de limon 1/2 Unidad
- Ajo 1 Cabeza