



# BOCCONCINI DI CONIGLIO *Saporito*

## Ingredienti per 4 persone

½ coniglio disossato o 4 filetti di coniglio  
succo di un limone  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato  
1 lt. di olio di semi di arachide  
200 ml di acqua minerale frizzante fredda  
200 gr. di farina  
2 cucchiaini di curry  
olio e.v.o.  
sale e pepe

 21 min.

 Facile

 445 kcal

Tagliare in bocconcini il coniglio e marinarlo in frigorifero per un'ora con olio, limone, prezzemolo, sale e pepe.

Preparare la pastella mettendo in una ciotola la farina mescolata con il curry, aggiungere l'acqua gradualmente mescolando con una frusta per non formare grumi, un cucchiaio di olio e un pizzico di sale.

Infarinare i bocconcini, passarli nella pastella e friggerli pochi per volta in olio di arachide a 170°. La pastella si gonfierà e assumerà la caratteristica doratura.

"Asciugare" su carta da cucina, salare e portare in tavola.

Questi bocconcini si possono servire infilati in spiedini di legno o in piccoli cartocci di carta paglia.