

# Il disosso del coniglio

Il procedimento



- 1** Aprite con un coltello affilato completamente il ventre del coniglio fino al collo, senza intaccare le interiora.
- 2** Prelevate le interiora e eliminate le parti grasse in eccesso.



- 3** Incidete le cosce inferiori seguendo le ossa femorali con un coltello da disosso, allargando man mano la carne. Grattate con il coltello le parti tra carne e ossi per distaccare i legamenti.
- 4** Incidete la parte finale delle cosce per liberare l'osso.
- 5** Procedete nella parte sottostante distaccando anche l'anca e asportate l'osso.



- 6** Scalzate le costole allargando la carne verso l'esterno e spingete con le mani dalla parte sottostante del coniglio, in modo che le costole della spina dorsale si staccino dalla membrana che le ricopre.
- 7** Passate man mano il coltello per completare l'operazione di distacco della spina dorsale.
- 8** Inserite il coltello fino al centro e proseguite dall'altro lato.



- 9** Procedete tirando tutta la spina dorsale dal centro verso il collo, aiutandovi con la punta del coltello, per lasciare interi i due filetti laterali.
- 10** Asportate le parti grasse e quelle con presenza di sangue.
- 11** Incidete le cosce superiori, eliminate ossi e legamenti. Battete la carne in modo che il taglio di coniglio si presenti omogeneo.

