

Στιφάδο αλλιώς

Υλικά

- 600g κουνέλι A/O
- **30g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)**
- **150g Σάλτσα Forest (Κωδ. 55743)**
- 300g κρεμμύδια για στιφάδο
- 1 φέτα λαρδί ή λεπτοκομμένη παντσέτα
- Λίγο φρέσκο δενδρολίβανο
- 40g γραβιέρα

Εκτέλεση

1. Απλώνουμε στον πάγκο το φιλεταρισμένο κουνέλι και μαρινάρουμε με πινέλο με τη Μαρινάτα Gold.
2. Προσθέτουμε σαν γέμιση στο ρολάκι μας τυχόν κομμάτια που προέκυψαν κατά την αποστέωση, τριμμένη γραβιέρα και λίγο φρέσκο δενδρολίβανο.
3. Τυλίγουμε σε σφιχτό ρολό και αφού μαρινάρουμε και εξωτερικά, τυλίγουμε περιμετρικά με την παντσέτα και δένουμε με σπάγκο.
4. Απλώνουμε σε πυρίμαχο σκεύος τη Σάλτσα Forest και τα κρεμμύδια και τοποθετούμε το ρολάκι από πάνω.

Οδηγίες ψησίματος

Προσθέτουμε στο πυρίμαχο σκεύος ένα ποτήρι νερό. Ψήνουμε σκεπασμένο σε φούρνο στους 170 °C για μια ώρα, ξεσκεπάζουμε και ψήνουμε για ακόμη 20 λεπτά.

