

CONIGLIO AL ROSMARINO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- mezzo dado da brodo
- mezzo aglio
- sale
- rosmarino
- burro (40g)
- aceto (500ml)
- coniglio (1000g)
- vino bianco secco (100ml)
- pepe nero

Come si prepara

Un giorno prima tagliare a pezzi il coniglio e lasciarlo marinare tutta la notte in una terrina, coperto con mezzo litro di acqua e mezzo litro di aceto, 2 spicchi d'aglio schiacciati e 2 rametti di rosmarino.

Il giorno dopo toglierlo dalla marinata e metterlo in un tegame con il burro e l'olio.

Fare rosolare i pezzi, condire con sale e pepe, bagnare alternando il brodo (ottenuto con un quarto di dado e 250 ml di acqua) al vino bianco secco e cuocere per 60 minuti a fuoco medio.

A cottura quasi ultimata, unire alla salsa del coniglio un trito molto sottile e abbondante di foglie fresche di rosmarino e di 1 spicchio d'aglio.

Servire ben caldo.

Difficoltà: 2

Tempo: 80

Tabella nutrizionale

Valore energetico	125 kcal 523 kJ
-------------------	--------------------

Tags

pollo, carni bianche, carne, marinate, Coniglio al rosmarino, carni aromatizzate

