

## CONIGLIO AL VINSANTO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- sale
- rosmarino
- una cipolla
- uvetta (50g)
- pinoli (50g)
- coniglio (1000g)
- ginepro
- vinsanto (500ml)
- pepe nero

### Come si prepara

Tagliare il coniglio a pezzi e immergerlo per 2 ore nel Vinsanto insieme alle bacche di ginepro, a un rametto di rosmarino, all'uvetta e ai pinoli.

In una padella di metallo far rosolare nell'olio la cipolla dopo averla affettata in sottili dischetti.

Togliere il coniglio dal Vinsanto, unirlo alla cipolla e farlo rosolare bene a fuoco vivace, aggiungendo sale e pepe nero macinato al momento.

Versare lentamente il Vinsanto dell'infusione, con tutti gli odori e la frutta, affinché la carne non si asciughi troppo e far cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 45

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	168 kcal 703 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

agrodolce, carni bianche, carne, Coniglio al vinsanto, carni aromatiche



