

CONIGLIO CON FUNGHI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- aglio
- sale
- cannella
- pancetta fresca (50g)
- noce moscata
- coniglio (1,2kg)
- vino bianco secco (150ml)
- pepe nero
- porcini freschi (350g)

Come si prepara

Dopo aver pulito e lavato i funghi, asciugateli e tagliateli a strisce sottili.

Tritate la pancetta e uno spicchio d'aglio e tagliate a pezzi il coniglio.

Fate soffriggere in una padella per pochi minuti la pancetta e l'aglio con l'olio, quindi aggiungetevi il coniglio, insaporite il tutto con un pizzico di cannella, di noce moscata, sale e pepe, e bagnate con il vino.

Scaldate il forno a 180 gradi e trasferite il tutto in una pirofila, infornate e lasciate cuocere per altri 25-30 minuti, aggiungendo i funghi a met' cottura.

Sfornate la pietanza, aggiustate di sale e servite caldo.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	109 kcal 456 kJ
-------------------	--------------------

Tags

funghi, carne, carni al forno, Coniglio con i funghi, coniglio

