

SECONDI PIATTI

Coniglio brasato al Roero

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il coniglio brasato al Roero è un piatto tipico della civiltà contadina piemontese. Uno stufato arricchito dalle olive e dai pinoli ma soprattutto elevato a rango di gran piatto per la presenza del Roero d'Arneis, un grande vino piemontese!

INGREDIENTI

CONIGLIO già porzionato - 1
ROERO ARNEIS 2 bicchieri
OLIVE TAGGIASCHE 150 gr
PINOLI 2 cucchiaini da tavola
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
CIPOLLE 1
BRODO VEGETALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Preparate un trito grossolano di sedano, carota e cipolla. Quindi, unite il trito in una

casseruola di ghisa aggiungendo l'olio extravergine d'oliva e fate prendere calore.





2 Quando l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete il coniglio e a fiamma vivace lasciatelo rosolare bene.





3 Regolate di sale e di pepe e unite le olive taggiasche e i pinoli.





- 4 Sfumate il tutto con il Roero Arneis e a fiamma media lasciate evaporare leggermente la parte alcolica.



- 5 Versate un paio di mestoli di brodo vegetale, coprite la casseruola e lasciate cuocere a fiamma bassa per circa 1 ora.



6 Servite il coniglio brasato ben caldo ai vostri commensali.

