

SECONDI PIATTI

Coniglio panato e fritto

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE PER LA MARINATURA



INGREDIENTI

1 carrè di coniglio
100 ml di aceto di vino bianco
300 ml di acqua
1 uovo
50 g di farina
50 g di pane casereccio raffermo passato al mixer
abbondante olio di semi per friggere
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Eliminate dal carrè le pance, liberatelo da tutta le pellicine che lo ricoprono portando la polpa a vista.



2 Fatelo marinare almeno 2 ore in acqua e aceto di vino bianco.

A questo punto ricavate i bocconcini, tagliando con un coltello a lama spessa tra l'attaccatura di una vertebra all'altra.



3 Ricavati i bocconcini salate e pepate.



- 4 In una ciotola mettete l'uovo e mescolare leggermente, sopra della carta forno mettete la farina e in altra carta forno il pane.





5 Passate i bocconcini prima nella farina poi nell'uovo infine nel pane.



6 In una casseruola portate a temperatura l'olio e friggere i bocconcini.



7 Fateli scolare sopra della carta assorbente.



8 Servite tiepidi.

