

SECONDI PIATTI

Bocconcini di coniglio panati e fritti

di: *ropa55*

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

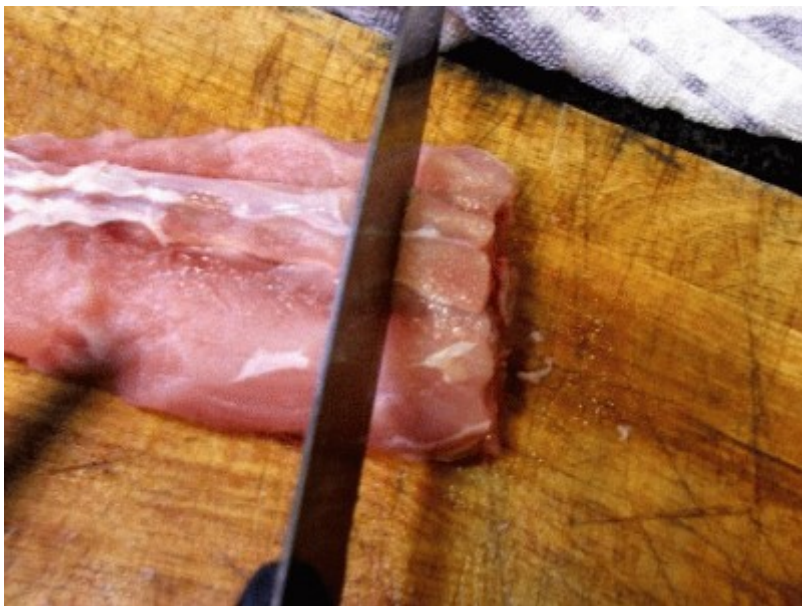
- 1 Eliminate dal carrè le pance, liberatelo da tutta le pellicine che lo ricoprono portando la

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.

