

SECONDI PIATTI

## Coniglio ai finferli

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [90 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

- 1
- 200 kg di coniglio
- 800 g di finferli da pulire
- 40 g di burro
- una cipolla
- uno scalogno
- 100 g di pancetta affumicata
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Tritate lo scalogno, tagliate a cubetti piccoli la pancetta e fate soffriggere in olio con un po' di pepe di mulinello.

Quando la pancetta ha sudato senza seccare scolatela e tenetela da parte.



- 2 Mentre la pancetta cuoce fate in 6 pezzi il coniglio.



**3** In una pentola a bordi bassi ma capiente unite l'olio in cui avete cotto la pancetta e il burro e fate andare a mezza cottura i funghi (occorreranno una decina di minuti), poi aggiustate di sale e pepe.

Assaggiate perchè la pancetta affumicata avrà in buona parte rilasciato il suo sale.

Quando sono al punto giusto di cottura e l'acqua di vegetazione si è consumata scolate i funghi e metiteli assieme alla pancetta.

Se l'acqua è molta togliete i funghi e fatela consumare altrimenti tenderanno poi a disfarsi.





- 4 Mettete a rosolare i pezzi di coniglio nel fondo di cottura e sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco secco.





5 Quando è ben colorito unite funghi e pancetta e completate la cottura a pentola incoperchiata e a fiamma bassa.



6 Dopo un'oretta e mezza sarà cotto, impiattate e servite molto caldo, magari con un po' di polenta.