

SECONDI PIATTI

Coniglio al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 coniglio
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 dado
vino rosso
rosmarino
timo
maggiorana
prezzemolo
erba cipolina
1 chiodo di garofano.

PREPARAZIONE

1 Preparare la marinatura.

Lavare e pulire il coniglio.

In un contenitore, mettere ad occhio un po' di tutte le erbe aromatiche, versate anche un

bel bicchiere di vino. Mescolare.





2 Mettervi dentro il coniglio, girare bene e coprire. Mettere in frigorifero per almeno 4 ore mescolando ogni tanto.





- 3 Riprendere il contenitore e mettere il coniglio con il condimento (senza il vino) dentro una pirofila con il coperchio, versarvi dell'acqua fino a coprirlo a metà e 1 dado.





- 4 Accendere il forno a 240°C almeno 20 minuti prima di infornare.
Una volta che il forno è caldo, infornare il coniglio e cuocerlo per circa 1 ora con il coperchio.
Mescolarlo ogni tanto durante la cottura.





NOTE

Ricetta per 4 persone. Se volete potete cuocere il [coniglio con le patate](#), per un piatto completo e gustoso.