

SECONDI PIATTI

## Coniglio al forno

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

CONIGLIO a pezzi - 800 gr  
VINO BIANCO 2 bicchieri  
POMODORI CILIEGINI 6  
PREZZEMOLO ciuffo tritato - 1  
PECORINO grattugiato -  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
ALLORO 1 foglia  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene il coniglio con acqua mista ad un bicchiere di vino, un bicchiere di aceto e succo di limone. Soffriggete l'aglio in poco olio ed aggiungetevi il coniglio.



- 2 Sfumate con il vino e fate evaporare fino a dorare i pezzi di coniglio.



- 3 Aggiungete l'alloro, i pomodorini, il sale ed il pepe.



4 Coprite il tutto ed infornare a 180°C per 15 minuti circa.

Togliete dal forno, spolverate di pecorino e infornate nuovamente per 15 minuti circa fino a doratura.



5 Servite caldo e se desiderate un contorno di patate arrosto provate la nostra ricetta del [Coniglio al forno con patate](#).