

SECONDI PIATTI

Coniglio al grana della sera

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 coniglio di regolare grossezza

grana padano qb

aceto qb

limone qb

acqua qb

latte qb sale qb

burro un fiocchetto sopra ogni pezzo di coniglio.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il coniglio in pezzi regolari, metterlo in una terrina con aceto, limone, ed un pò di acqua marinarlo per 2 ore. Scolarlo lavarlo bene, metterlo per 24 ore in una terrina con latte quanto basta per coprirlo. Scolarlo, mentre è nel colino salarlo con sale fino . Posarlo pezzo per pezzo nel grana gratugiato abbastanza fine. Accomodarlo nel padellone senza che si accavallino i pezzi. Mettere sù di essi i fiocchetti di burro. Coprire con carta stagnola, mettere in forno a 200 G°. Dopo 40 o 45 minuti controllare la cottura con una

forchetta. Se è cotto, prima di servirlo dare un colpo di grill perchè il coniglio si colori come fosse gratinato, è veramente squisito.