

SECONDI PIATTI

Coniglio al pais

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **90 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 NOTTE PER MARINARE.*



INGREDIENTI

1 coniglio a pezzi
1 l e 1/2 di vino rosso
2 carote
2 gambi di sedano
un ciuffo di prezzemolo
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
un rametto di rosmarino
qualche foglia di salvia
qualche bacca di ginepro
pepe in grani
bacche di mirto
farina q.b.
olio extravergine d'oliva.

PER ACCOMPAGNARE

Polenta.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete a marinare un coniglio a pezzi per una notte intera con un litro e mezzo di vino rosso, carote, sedano, prezzemolo, cipolla, aglio, rosmarino, salvia, ginepro, pepe in grani e bacche di mirto.



- 2 Il mattino successivo, togliete il coniglio dalla marinata e recuperate quest'ultima, asciugate i pezzi e infarinateli.

In una casseruola con un po' d'olio dorate la carne.



- 3 Quando è ben dorata, versate tutta la marinata, coprite e lasciate cuocere per un'ora abbondante.



4 A cottura ultimata, mettete il coniglio da parte e



5 recuperate il fondo di cottura e passatelo nel passaverdure.



6 Rimettete sul fuoco il fondo passato ed i pezzi del coniglio, fate ispessire la salsa e amalgamate bene i sapori.



7 Servite accompagnato da polenta.