

SECONDI PIATTI

# Coniglio al parmigiano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

1 coniglio tagliato a pezzi  
parmigiano grattugiato q.b.  
2 cipolle  
sale  
pepe  
olio extravergine d'oliva  
una scorza di parmigiano (facoltativa)

## PREPARAZIONE

**1** In una pentola capace fate rosolare in 4 cucchiai di olio il coniglio tagliato in pezzi, appena prende colore aggiungete la cipolla tagliata a pezzi grossi, il parmigiano grattugiato (la quantità secondo il vostro gusto), la scorza di parmigiano raschiata e lavata sotto l' acqua calda, salate e pepate.

Coprite il coniglio con del brodo di carne (o dado) e lasciate bollire a fuoco basso per circa un' ora coperto. Se il sugo risultasse troppo liquido aggiungere un cucchiaio di farina per

addensare.