

SECONDI PIATTI

Coniglio al pepe verde

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1/2 coniglio
1 cucchiaio di pepe verde
1 bicchiere di brodo vegetale o di carne
qualche cucchiaio di panna
vino bianco qualche foglia di salvia
un rametto di rosmarino
1 spicchio d'aglio
sale.

PREPARAZIONE

1 Iniziate con il tagliare il coniglio in pezzi il più regolari possibili,



2 In una padella antiaderente già calda fate tostare la carne per qualche minuto e salatela.



3 A questo punto aggiungete l'olio.



4 Aggiungete un bicchiere di vino, l'aglio schiacciato, la salvia e il rosmarino.



5 Aggiungete anche un mestolo di brodo.



6 Coprite con il coperchio e lasciate cuocere per una ventina di minuti aggiungendo altro brodo se necessario.

Quasi al termine della cottura, aggiungete 1 cucchiaino di pepe verde.



7 Richiudete e fate passare altri 15 minuti.

A fine cottura, aggiungete la panna, mescolate e spegnete il fuoco.

