

SECONDI PIATTI

Coniglio al vino

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 coniglio
2 1/2 tazze di vino rosso
3 cipolle tritate
3 spicchi d'aglio tritati
un po' di prezzemolo tritato
1/2 cucchiaino di timo
4 foglie di lauro
3 cucchiainate di farina
1 tazza di burro
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Mischiate il vino, le cipolle, l'aglio, il prezzemolo, il timo e le foglie di lauro. Tagliate il coniglio in piccole porzioni e mischiatele con il composto. Lasciate così almeno 6 ore. In seguito sgocciolate il coniglio e frigetelo con il burro. Mentre lo frigate cospargetelo

con farina ed infine aggiungete il composto di vino con gli odori.

Salate, pepate, versate 2 tazze d'acqua, copritelo e lasciatelo cuocere molto bene fino a rimanere con la sua salsa piccante.