

SECONDI PIATTI

Coniglio alla birra

LUOGO: **Europa** / **Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *60 MIN PER RIPOSARE.*



INGREDIENTI

2 lombatine di coniglio di circa 500 g
cadauna
2 cucchiari d'olio extravergine di oliva
3 spicchi d'aglio
3 rametti di rosmarino
di cui 1 finemente tritato
500 cc circa di birra
pepe
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Imbiondite l'aglio in padella con l'olio. Ponetevi il coniglio, che avrete precedentemente inciso profondamente, ed i rametti di rosmarino.



- 2 Rosolate bene le lombate avendo cura di girarle una volta sola, così da non rischiare di romperle.



- 3 Una volta rosolate, aggiungete un bicchiere di birra e fatelo sfumare a fiamma alta.



- 4 Dopodiché, una volta caramellati tutti gli zuccheri, aggiungete il resto della birra, fino a coprire il coniglio quasi del tutto.



- 5 Aggiungete sale e pepe, mescolate e cuocete a fiamma moderata ,facendo restringere il fondo di cottura



6 Togliete gli spicchi d'aglio una volta asciugata la birra.



7 Impiattate ben caldo aggiungendo un po' del suo saporito intingolo.



Per quattro persone.

NOTE