

SECONDI PIATTI

Coniglio alla brace

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

mezzo coniglio
6 rametti di rosmarino
6 spicchi di aglio
abbondante olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tritare finemente 5 rametti di rosmarino e l'aglio.

In una ciotola mescolare abbondante olio con il trito, unite sale e pepe.



- 2 Mettete il coniglio pulito e tagliato a pezzi sulla brace e spennellarla spesso con l'olio aromatizzato usando il rametto di rosmarino tenuto da parte.



- 3 Continuare a spennellare ogni volta che si gira la carne.

A fine cottura tagliare a pezzi il coniglio e condire con l'olio aromatico rimasto.

