

SECONDI PIATTI

Coniglio alla noci

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [120 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CONIGLIO CON LE INTERIORA 1

GHERIGLI DI NOCI 15

BRODO VEGETALE 1 l

FARINA

OLIO

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a pezzi il coniglio e dopo averlo lasciato per un paio d'ore in acqua e aceto scolatelo, asciugatelo, quindi salate, pepate e infarinate leggermente.



- 2 Rosolate i pezzi di coniglio in una padella con un po' d'olio e nel frattempo frullate i gherigli con le interiora fino ad ottenere un composto abbastanza grumoso.





3 Dopo qualche minuto aggiungete il composto appena fatto e allungate col brodo vegetale.



4 Continuate la cottura per un' oretta aggiungendo altro brodo quando tende ad asciugarsi troppo.



5 A questo punto togliete i pezzi di carne e fate restringere la salsa, quindi frullatela leggermente per eliminare i pezzi di noci.

