

SECONDI PIATTI

Coniglio alla paesana

di: *katia_spina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di coniglio tagliato a pezzi
1 mazzetto misto di rosmarino e salvia
3 spicchi d'aglio
1 bicchiere di vino bianco
1 dado
poca farina
una manciata abbondante di formaggio
grana
una noce di burro
poco olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE



2 In una padella mettete l'olio ed il burro.



3 Nel frattempo infarinate il coniglio.



4 Fatelo rosolare nella padella.



5 Mettete nel mixer gli odori e frullare finemente.



6 Unitelo al coniglio.



7 E fatelo insaporire.



8 Aggiungete il vino e sfumare.



9 Aggiungere un po d'acqua e poco dado, mescolare e coprite.



10 Fate cuocere per 15 minuti.

Alla fine unite il grana.



