

SECONDI PIATTI

# Coniglio alla reggiana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

1 coniglio  
1 spicchio di aglio  
rosmarino  
salvia  
aceto.

## PREPARAZIONE

**1** Pulire e lavare bene il coniglio, tagliarlo in pezzi.

Prendere un tegame e mettere un trito di aglio, abbondante rosmarino e salvia, aggiungere dell'olio e aceto, mescolare bene e unire i pezzi di coniglio, mescolare e lasciare marinare per qualche ora.

Cuocere per poco più di un'ora.

Provate anche queste ricette con il coniglio:

[Coniglio alla cacciatore con pomodoro e olive](#)

[Coniglio alla ciociara](#)