

SECONDI PIATTI

Coniglio alle noci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 Coniglio a pezzi con le sue interiora (reni
fegato
polmoni
cuore)
12-15 gherigli di noci
1l circa di brodo vegetale
farina q.b.
aceto
olio
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Fate a pezzi il coniglio e mettetelo a marinare per 2 ore in acqua e aceto,

A fine marinatura, sgocciolatelo ed infarinatelo.



2 Rosolate i pezzi di coniglio in una padella con un po' d'olio e aggiustate di sale e pepe.



3 Nel frattempo frullate i gherigli con le interiora fino ad ottenere un composto abbastanza grumoso.



- 4 Dopo qualche minuto aggiungete al coniglio il composto frullato e allungate col brodo vegetale.



- 5 Continuate la cottura per circa altri 60 min aggiungendo via via altro brodo se si dovesse asciugare troppo.



6 Togliete i pezzi di carne e fate restringere il fondo di cottura del coniglio, quindi rimettete questo fondo nel frullatore per creare la giusta consistenza.



7 Servite ben caldo e con abbondante salsa d'accompagnamento.

