

SECONDI PIATTI

Coniglio arrosto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [195 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 coniglio
1 rametto di rosmarino
1 bicchiere di vino
1 dado per brodo
75 g di burro
2 bicchieri acqua
olio
sale grosso.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°.

Tagliate il coniglio a pezzetti e disponetelo in una pirofila da forno.



- 2** Cospargete il coniglio con un po' di sale grosso, il dado sbriciolato, un filo d'olio, il rosmarino, l'acqua, il vino e i pezzetti di burro.



- 3** Mettete la pirofila in forno e cuocete circa tre ore.
Durante la cottura giratelo un paio di volte.



4 15 minuti prima della fine della cottura, aggiungete altri fiocchi di burro.





5 Servite con polenta e patate.

