

SECONDI PIATTI

# Coniglio arrosto alla casalinga

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

- 1 coniglio a pezzi
- 4 o 5 fette spesse di pancetta steccata
- 1 rametto di rosmarino
- 1 stecca di cannella
- qualche chiodo di garofano
- foglie di salvia
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio abbondante
- sale e pepe
- 1 spicchio d'aglio.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2** Versate abbondante olio in una teglia larga, che possa contenere comodamente il coniglio. Accomodate in teglia i pezzi di carne ed aggiungete altro olio. Aggiungete, tutti gli aromi, tranne il sale che andrà aggiunto circa a metà cottura.



- 3** Coprite la carne e gli aromi con della pancetta tagliata spessa. Per ora il tutto avviene a freddo.



- 4 Ponete la teglia su un fuoco vivace, la carne, infatti, dovrà rosolare ben bene prima d'essere infornata. Dopo aver girato i pezzetti di coniglio un paio di volte, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco.



- 5 Fate evaporare il vino.



- 6 Mentre il vino evapora, accendete il forno e portatelo alla temperatura di 180°C circa. Infornate il coniglio per circa 1 ora.



- 7 E' consigliabile rigirare i pezzi di carne ogni quarto d'ora ed irrorarli con il sugo che si formerà sul fondo della pentola. Salate a metà cottura.



8 Dopo poco meno di un'ora il coniglio è pronto per andare in tavola.

