

SECONDI PIATTI

## Coniglio arrosto con salsa

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



1 CONIGLIO (1, 1 ½ KG) TAGLIATO IN PEZZI, SALE E PEPE, FARINA, ¼ TAZZA DI BURRO, 1 TAZZA DI FUNGHI TRITATI, 1 CIPOLLA AFFETTATA, 1 SPICCHIO D'AGLIO AFFETTATO, 1 TAZZA DI BRODO DI CARNE, 2/3 TAZZA DI VINO BIANCO SECCO (O ½ TAZZA D'ACQUA E 1 CUCCHIAIO DI SUCCO DI LIMONE), ½ CUCCHIAINO DI TIMO MACINATO, 2 FOGLIE DI ALLORO. SALSA

1 tazza di panna acida

1 cucchiaino di pezzetti di prezzemolo asciutto

¼ cucchiaino di noce moscata.

# PREPARAZIONE

- 1 Cospargere i pezzi di coniglio con sale e pepe. Coprire con la farina. Sciogliere il burro in una casseruola. Aggiungere i funghi, la cipolla e l'aglio.  
Aggiungere i pezzi di coniglio e far prendere velocemente colore. Rimuovere l'aglio.  
Miscelare il brodo con il vino, il timo e le foglie di alloro. Aggiungere al coniglio. Infornare a 175°C o sobbollire per circa 1 ½ ore, o fino a che il coniglio sia molto tenero. Rimuovere il coniglio e metterlo su di un piatto scaldato. Mescolare gli ingredienti per la salsa nella casseruola in cui c'è il brodo. Cuocere e mescolare fino a quando la salsa inizia a sobbollire. Versare a cucchiaiate sul coniglio.