

SECONDI PIATTI

Coniglio con carciofi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 Coniglio tagliato a pezzi
7 carciofi
un mazzetto misto di odori
2 bicchieri di vino bianco
qualche foglia d'alloro
2 dadi
olio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate i carciofi e privateli dalle foglie più dure esterne, tagliatene ora il cuore a spicchi. Fate soffriggere, in un tegame, olio extravergine d'oliva il mazzetto di odori tritato finemente.



2 Aggiungete il coniglio e fatelo rosolare fino a quando diventa dorato.



3 Aggiungete adesso, due bicchieri di vino bianco e sfumate.



4 Preparate un brodo con il fegato, i rognoni e la testa del coniglio, usate il brodo ottenuto nel caso la carne si asciughi troppo.



5 Aggiungete al coniglio, 2 dadi e 3-4 foglie d'alloro.



6 Coprite e fate cuocere una mezz'ora a fiamma moderata.

A metà cottura aggiungete i carciofi e rimestate.



7 La cottura sarà ultimata quando i carciofi, risulteranno quasi del tutto disfatti.

Servite ben caldo.

