

SECONDI PIATTI

Coniglio con pomodorini aromatizzato al rosmarino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 coniglio
10 pomodorini
abbondante rosmarino
1 dado
vino bianco
aceto balsamico
noce moscata
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavate il coniglio e tagliatelo a pezzi.



2 Mettetelo in padella e



3 fatelo rosolare, aggiungete dell'acqua e il rosmarino.



4 Quando è ben dorato , aggiungete il vino e un dado sbriciolato,





5 la noce moscata e il pepe.



6 e i pomodorini tagliati a metà.



- 7 Cuocete per una ventina di minuti a padella coperta. A questo punto aggiungete due cucchiai di aceto balsamico, lasciate sul fuoco a fiamma bassa ancora per 30 minuti circa.



- 8 Servite caldo e accompagnato dai pomodorini e il fondo di cottura.

