

SECONDI PIATTI

Coniglio facile al vino bianco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 coniglio di circa 1
5 kg
1 lt di buon vino bianco
5 o 6 spicchi di aglio
1 ciuffo abbondante di salvia fresca
olio extra vergine di oliva
pepe
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Fate a pezzi il coniglio e mettetelo in un tegame con l'olio, gli spicchi d'aglio vestiti, la salvia, il sale ed il pepe. Quando il coniglio sarà dorato, aggiungete abbondante vino bianco fino a quasi ricoprirlo.



- 3 Coprite il tegame e a fiamma moderata continuate la cottura.



4 Girate spesso.



5 Fate restringere il fondo di cottura.

La cottura sarà ultimata quando la carne risulterà tenerissima.



6 Servite caldo ed accompagnate con il fondo di cottura filtrato.

