

SECONDI PIATTI

Coniglio lardellato della nonna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Coniglio a pezzi
fettine di pancetta
aceto bianco
vino bianco
olio extra vergine oliva
aglio intero
rosmarino
pomodorini
prezzemolo
origano
noce moscata
1 bicchiere d'acqua
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Lavare il coniglio con aceto bianco, avvolgere ogni pezzo con una fettina di pancetta di

maiale fissandola con uno stecchino.



- 2 In una pentola mettere l'olio e l'aglio, far imbiondire ed aggiungere i pezzi di coniglio e far rosolare; poi mettere un bicchiere di vino bianco ed un po' di rosmarino e far evaporare.



- 3 Aggiungere i pomodorini, l'origano, il prezzemolo e una grattatina di noce moscata.



- 4 Aggiungere 1 bicchiere d'acqua, sale e pepe e cuocere a fuoco lento per circa 1 h e 30 m mettendo ogni tanto un po' d'acqua.



- 5 Una volta cotto servire il coniglio in terrine di coccio.

