

SECONDI PIATTI

Coniglio panato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 coniglio
2 uova
150 g di pangrattato
sale
olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Tagliate il coniglio in pezzetti molto piccoli.



- 2 Passate i pezzetti di coniglio nell'uovo, che avrete precedentemente sbattuto ed insaporito con il sale.



- 3 Impanateli adesso, nel pangrattato cercando di appiattirli il più possibile con le mani.



- 4 Mettete i pezzi di coniglio impanati pochi per volta in olio bollente, scolateli dall'olio quando saranno ben dorati.



5 Bagneteli con del succo di limone poco prima di servili.