

SECONDI PIATTI

## Coniglio vin santo e finocchietto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 40 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

1/2 coniglio tagliato a pezzi  
300 ml acqua  
2 cucchiaini finocchietto  
1/2 bicchiere di vin santo  
funghi trifolati  
polenta  
1 cipolla  
olio

### PREPARAZIONE

**1** Lavate il coniglio e fatelo asciugare.

In una padella fate rosolare l'olio, la cipolla tagliata a fettine e il coniglio.



**2** Quando il coniglio avrà preso colore sfumate il vin santo.



**3** Fate bollire l'acqua con i semi di finocchietto ed aggiungete l'infuso al coniglio, cuocendo a fuoco lento, coprendo con un coperchio fino a che il coniglio sarà ben cotto.



- 4 Se necessario fate rapprendere la salsina aumentando il fuoco e togliendo il coperchio dalla pentola.



- 5 Impiattate su un letto di polenta aggiungendo dei funghi trifolati e condite con il sughetto.

