

SECONDI PIATTI

# Coniglio Vinsanto e finocchietto

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 1/2 coniglio tagliato a pezzi
- olio
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di vin santo
- 300 ml di infuso di finocchietto.

## PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver ben lavato e fatto asciugare in un tegame il coniglio, aggiungere l'olio e la cipolla tagliata a fettine e far rosolare tutto insieme.



**2** Quando il coniglio sarà ben rosolato e la cipolla appassita, sfumare con il vin santo.



**3** A questo punto, aggiungere l'infuso di semi di finocchio, preparato facendo bollire qualche cucchiaio di semi di finocchio in 300ml di acqua, coprire e far cuocere a fuoco lento finchè il coniglio non sarà morbido.



**4** A questo punto, scoperchiare la pentola e far asciugare il sughetto.



**5** Impiattare su un letto di polenta aggiungendo dei funghi trifolati e condire con il sughetto.



Ricetta per 4 persone.

NOTE