

PRIMI PIATTI

# Pappardelle con il coniglio

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

PAPPARDELLE 400 gr  
LOMBATA DI CONIGLIO 1  
CIPOLLE 1  
CAROTE 1  
SEDANO ½ coste  
ALLORO 1 foglia  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
CHIANTI ROSSO 1 bicchiere  
BURRO 60 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiaini da tavola  
PASSATA DI POMODORO 1 cucchiaino da  
tavola  
BRODO DI CARNE 1 tazza  
NOCE MOSCATA 1 pizzico  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una padella l'olio e metà del burro, le verdure tritate e la carne del coniglio e lasciateli soffriggere.



- 2 Bagnate con il vino e lasciatelo evaporare completamente.



- 3 Aggiungete la foglia d'alloro e la pancetta tagliata a dadini, piccoli, insaporite con sale e pepe e la noce moscata.



4 Lasciate cuocere per altri 5 minuti, aggiungete la passata di pomodoro e il brodo.



**5** Lasciate cuocere per 30 minuti a fiamma lenta. A cottura ultimata togliete dal sugo i pezzi di coniglio disossateli, tritate la carne e teneteli in caldo, passate inoltre il sugo al passino. Fate cuocere in abbondante acqua salata le pappardelle, scolatele bene e mettetele nel sugo di coniglio, saltatele e infine, adagiate sulle pappardelle i pezzi di coniglio.

