

SECONDI PIATTI

## Spalle di coniglio ai porcini

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

8 spalle di coniglio  
8 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
1 cipolla  
100 g di funghi porcini  
1 spicchio di aglio  
poco prezzemolo  
1 mestolo di brodo  
poco cognac  
2 cucchiaini di panna fresca  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Pulite il coniglio eliminando il grasso in eccesso.



**2** Tritare la cipolla.

In una padella mettete 5 cucchiaini di olio e la cipolla e fate rosolare.



**3** Unite le spalle e tenendo una fiamma media, fate insaporire i pezzi di coniglio, salate e pepate.



- 4 Mentre il coniglio insaporisce, in una padella create il fondo dei funghi con olio aglio e prezzemolo, rosolate i porcini e poi uniteli al coniglio.







- 5 Aggiungete un mestolino di brodo, coprite e a fiamma bassa portate a cottura, mescolare una volta i pezzi di coniglio in modo che si colorino per bene, basteranno circa 20 minuti.



- 6 Sfumare con cognac, unite la panna e fate restringere leggermente la salsa.



7 Servite ben caldo.

