

SECONDI PIATTI

Spezzatino di coniglio agli odori

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1/2 coniglio a pezzi non troppo piccoli
- 1 spicchio d'aglio
- 2 rametti di rosmarino
- 2-3 foglie di salvia
- 2 foglie d'alloro
- succo di mezzo limone
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio
- 30 g di burro
- pancetta in dadini dolce o affumicata.

PREPARAZIONE



2 Preparare un trito finissimo con salvia e rosmarino.



3 Preparare il soffritto e lasciare che gli odori si rosolino bene.



4 Aggiungere i pezzi di coniglio e rosolarli da ambo i lati.



5 Aggiungere i cubetti di pancetta, farli diventare trasparenti.



6 Quando sarà diventata trasparente, senza seccarla, aggiungere il vino bianco e farlo sfumare a fuoco vivo.



7 Poi incoperchiare la pentola e, a fuoco basso, fare cuocere per 30 minuti.



8 Quando la carne è diventata tenera e ben rosolata, aggiungere poco a poco il succo di limone e farlo consumare.



9 Mettere la preparazione in un piatto da portata e servire ben caldo.



Ingredienti per 2 persone.

NOTE