

SECONDI PIATTI

Tonno di coniglio

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

1 coniglio di circa 1
5 kg
3 carote
1 gambio sedano
1 scalogno
1 cipolla tagliata a metà
2 foglie d'alloro
salvia
rosmarino
pepe in grani
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire il coniglio e metterlo bollire in una grossa pentola coperto abbondantemente con l'acqua e con tutta la verdura.

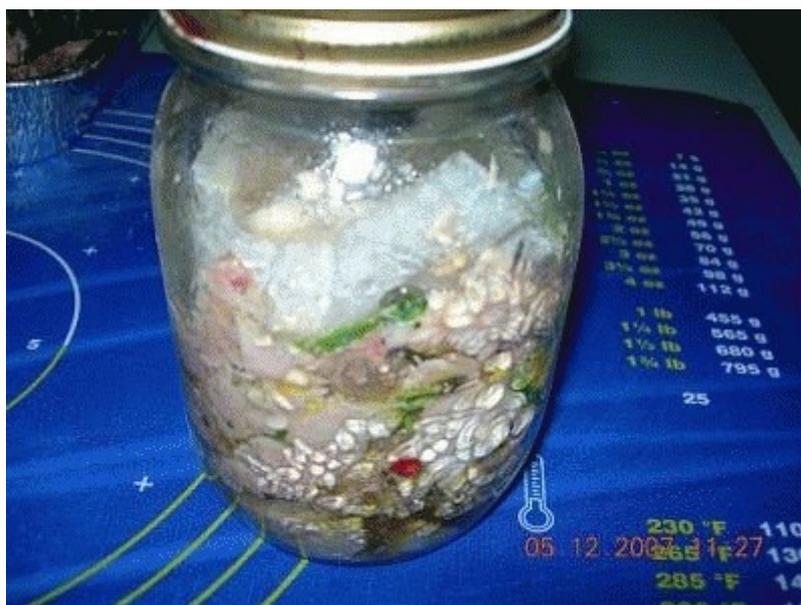


- 2 Far cuocere per una mezz'oretta poi spegnere il fuoco e far raffreddare completamente il coniglio nell'acqua.
Scolare il coniglio, spolarlo e ricavarne tanti pezzetti.



- 3 Metterli in un barattolo sterilizzato, alternando a strati con del rosmarino e del pepe grosso.

Irrorare, alla fine, con l'olio di oliva scuotendo il barattolo in modo da non lasciare intercapedini d'aria.



- 4 Mettere in frigorifero per almeno 48 ore prima di mangiarlo, si puo' mangiare condito con succo di limone.



Si può preparare in largo anticipo.

NOTE