

SECONDI PIATTI

Umido di coniglio ai porcini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

5 funghi porcini
mezza cipolla
1 spicchio di aglio
40 g di prosciutto crudo grasso
1 coniglio e mezzo
60 g di burro
6 cucchiari di olio extravergine di oliva
1 bicchiere di vino bianco
1 lattina di pelati
poco brodo.

PREPARAZIONE

1 Pulire i funghi.



2 Tagliare a pezzettini.



3 Tritare grossolanamente cipolla, prosciutto ed aglio.



4 Pulite il pollo, tagliatelo e sgrassare.



5 In una casseruola mettete il burro con l'olio e fate sciogliere il burro.



6 Unite il trito di prosciutto e fate rosolare.



7 Unite il pollo fatelo rosolare, salate e pepate e sfumare con il vino.



8 Unite i pelati e poco brodo e fate cuocere per 15-20 minuti.



9 Unite i funghi e, a fiamma bassa, completate la cottura facendo restringere il sugo.



10 Servite caldo.

