

SECONDI PIATTI

Umido di coniglio ai porcini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

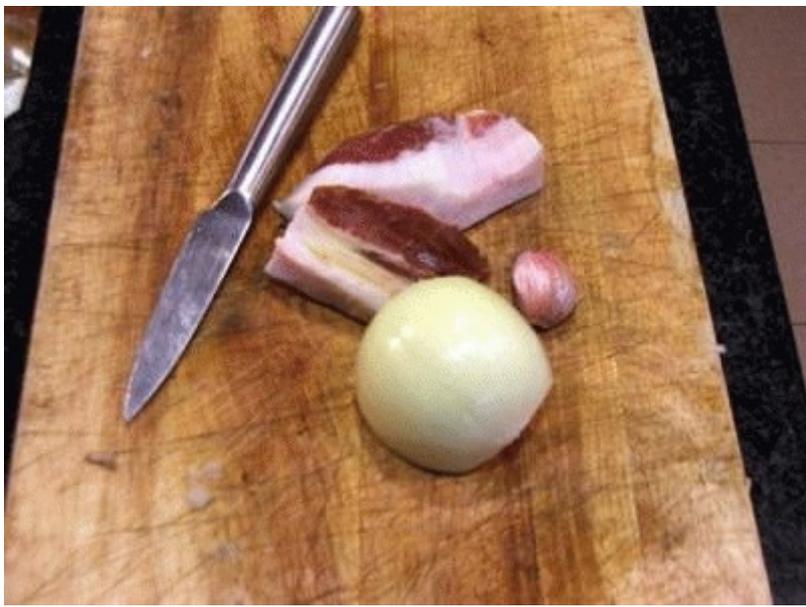
CONIGLIO 1
FUNGHI PORCINI oppure secchi - 3
CIPOLLE ½
PROSCIUTTO CRUDO 50 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
BURRO 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiaini da tavola
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
POLPA DI POMODORO PRONTA
BRODO DI CARNE
SALE

PREPARAZIONE



2 Pulire e fare a cubetti i funghi.





3 Tritare la cipolla e il prosciutto in un trito grossolano.



4 Pulire e sgrassare il coniglio.



5 Mettere il burro e l'olio in una casseruola dai bordi alti.



6 Aggiungere il trito e farlo rosolare, appena imbriondisce aggiungere il coniglio.



7 Rosolare il coniglio, quando si è ben colorato salare, pepare e unire il vino bianco secco.



8 Consumato il vino a fiamma bassa, unire i pomodori e un po' di brodo; cuocere 15 - 20 minuti.



9 Poi unire i funghi e sempre a fiamma bassa completare la cottura, far stringere il sugo.





10 Servire caldo.





11 Il sugo si può usare per condire le tagliatelle.