

SECONDI PIATTI

Coniglio al brandy

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1
- 3 kg di coniglio
- 15 fette di pancetta tesa
- 2 cucchiaini di olio
- 30 g di burro
- 1 bicchiere di brandy
- 1 bicchiere d'aceto
- salvia
- rosmarino
- sale
- pepe
- brodo q.b.

PREPARAZIONE

- 1** Lavate bene il coniglio e tagliatelo a pezzi, mettetelo a riposare in una terrina con acqua e

aceto per una decina di minuti.

Posizionate su ogni pezzo di coniglio una foglia di salvia e un rametto di rosmarino, pepate ed avvolgete il tutto con una fetta di pancetta.



- 2 In una capiente padella mettete una noce di burro, l'olio e la cipolla tritata. A fiamma moderata fate appassire la cipolla, a questo punto aggiungete i bocconcini di coniglio, rosolateli bene rigirandoli spesso.



3 Quando saranno ben rosolati bagnateli con il brandy, alzate la fiamma facendo evaporare l'alcol.

In fine aggiungete il brodo caldo e lasciate cuocere per circa 30 minuti.



4 Trasferite i bocconcini in una pirofila e bagnateli con il liquido rimasto nella padella, finite la cottura in forno preriscaldato a 200°C per una ventina di minuti.