

SECONDI PIATTI

## Coniglio al forno classico

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 50 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



La **ricetta** di oggi è un classico piatto della nonna: Il **coniglio al forno**, dorato, gustoso e molto semplice da realizzare, necessita di piccole attenzioni rispetto ad altri [secondi piatti](#), questo perché essendo una carne molto magra, se preparata nel modo sbagliato si corre il rischio di farla seccare troppo.

Vediamo quindi in questa **ricetta**, una delle più buone [ricette al forno](#), come evitare che la carne risulti stopposa e indigesta; ecco il semplice trucco: sarà sufficiente rosolare la carne in padella in modo da **sigillarla** bene per non disperdere i succhi durante la cottura.

Una volta **rosolata**, aggiungeremo un po' di vino

bianco e sarà pronto per il forno. Il coniglio al forno, con qualche **spicchio d'aglio** intero, sale e rosmarino è davvero golosissimo, provalo anche con contorno di [patate al forno](#).

Se ami i secondi piatti con carni bianche e delicate, prova anche queste ricette con il **coniglio**:

[Coniglio in porchetta](#)

[Coniglio alla cacciatora](#)

[Coniglio alla cacciatora con pomodoro e olive](#)

[Coniglio alla ciociara](#)

[Coniglio arrosto con patate](#)

## INGREDIENTI

CONIGLIO 1 kg

VINO BIANCO 200 ml

SPICCHIO DI AGLIO 4

RAMETTO DI ROSMARINO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PATATE 4

## PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare il coniglio al forno classico: se hai il coniglio intero, taglialo a pezzi che non devono essere troppo piccoli per non rischiare che si seccino troppo. Prendi una padella antiaderente, versa un filo d'olio extravergine sul fondo e aggiungi i pezzi di carne, rosola velocemente fino a che il coniglio risulterà dorato, infine versa il vino bianco e lascialo sfumare.





- 2 Sposta il coniglio su una teglia da forno con bordi abbastanza alti, aggiungi ancora un filo d'olio, qualche spicchio d'aglio intero schiacciato, qualche rametto di rosmarino e il sale necessario, inforna la teglia a 180°C a forno statico e cuocilo per 10 minuti nel binario medio.





**3** Lava e sbuccia le patate, tagliale a pezzi, estrai la teglia dal forno e aggiungi le patate alla

carne. Aggiusta ancora con un pizzico di sale e, se necessario un filo d'olio extravergine di oliva. Cuoci il coniglio al forno classico per altri 35/40 minuti circa, i tempi di cottura possono variare in base al forno.





4 Il coniglio al forno classico è pronto, non ti resta che portarlo subito a tavola.



# CONSERVAZIONE

Il coniglio al forno classico può essere conservato in frigorifero per 24 ore in un contenitore adatto e ben sigillato, per poi essere scaldato al momento di servirlo. Non è invece consigliata la congelazione

Se vuoi variare con gli aromi, puoi aggiungere anche alloro, timo, salvia e maggiorana, che si sposano benissimo con la carne di coniglio.