

SECONDI PIATTI

## Coniglio in umido

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se amate gli spezzatini e desiderate farne uno particolare, la ricetta del coniglio in umido è proprio ottima ed è perfetta. Seguite il nostro passo passo e vedrete che sarà proprio gustoso, ma soprattutto morbidissimo! Una ricetta perfetta da fare e rifare tante volte!

### INGREDIENTI

CONIGLIO a pezzi - 800 gr  
FOGLIE DI ALLORO 4  
SPICCHI DI AGLIO 2  
CAROTE 2  
CIPOLLE 2  
COSTA DI SEDANO 1  
BRODO DI CARNE 500 ml  
VINO ROSSO secco - 250 ml  
POMODORI PELATI 300 gr  
BURRO 1 noce -  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE  
SCORZA DI LIMONE grattugiata -

### PREPARAZIONE

**1** Per preparare il coniglio in umido, preparate da prima, una pentola di brodo che vi servirà

per portare a cottura la carne; quindi procedete nel seguente modo: mettete sul fondo di una pirofila, le foglie di alloro e l'aglio spezzettato. Tagliate il coniglio a pezzi regolari per avere una cottura omogenea e mettetelo all'interno della pirofila. Salate e pepate bene la carne massaggiandola, in maniera da farle prendere bene sapore. Aggiungete sopra la carne, delle altre foglie di alloro e aglio spezzettato e mettete a riposare il tutto in frigorifero per almeno 1 ora.





- 2** Trascorso il tempo necessario di riposo della carne, lasciate scaldare e sciogliere all'interno di una capace casseruola una noce di burro con un filo d'olio extravergine d'oliva. Appena il burro si sarà completamente sciolto, mettete nella casseruola la carne e fatela rosolare bene su tutti i lati.





- 3 Tritate finemente le carote, le cipolle e la costa di sedano e appena la carne si sarà bene rosolata, aggiungete tutte le verdure nella casseruola. Aromatizzate la carne con della scorza di limone grattugiata, coprite e lasciate prendere calore agli ultimi ingredienti aggiunti.





- 4 Bagnate la carne con il brodo bollente, sfumate con il vino rosso secco e lasciate evaporare completamente la parte alcolica del vino.



- 5 Tagliate grossolanamente i pomodori pelati e appena la parte alcolica del vino si sarà completamente evaporata, aggiungete i pomodori nella casseruola, mescolate fate prendere calore, coprite e lasciate cuocere per circa 20 minuti.





**6** Trascorso il tempo indicato, togliete il coperchio dalla casseruola e proseguite la cottura per altri 10 minuti.



