

SECONDI PIATTI

Coniglio panato e fritto

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 2 ORE PER LA MARINATURA**



INGREDIENTI

- 1 carrè di coniglio
- 100 ml di aceto di vino bianco
- 300 ml di acqua
- 1 uovo
- 50 g di farina
- 50 g di pane casereccio raffermo passato al mixer
- abbondante olio di semi per friggere
- sale e pepe.

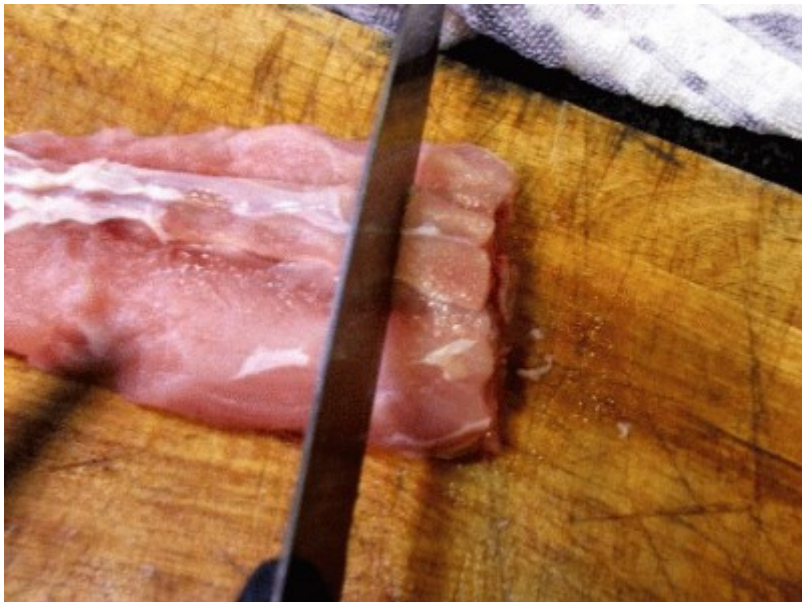
PREPARAZIONE

- 1 Eliminate dal carrè le pance, liberatelo da tutta le pellicine che lo ricoprono portando la polpa a vista.



- 2 Fatelo marinare almeno 2 ore in acqua e aceto di vino bianco.

A questo punto ricavate i bocconcini, tagliando con un coltello a lama spessa tra l'attaccatura di una vertebra all'altra.



- 3 Ricavati i bocconcini salate e pepate.



4 In una ciotola mettete l'uovo e mescolare leggermente, sopra della carta forno mettete la farina e in altra carta forno il pane.





5 Passate i bocconcini prima nella farina poi nell'uovo infine nel pane.



6 In una casseruola portate a temperatura l'olio e friggere i bocconcini.



7 Fateli scolare sopra della carta assorbente.



8 Servite tiepidi.

