

SECONDI PIATTI

# Coniglio ai funghi trifolati

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

1 coniglio di circa kg.1  
5  
150 g di funghi secchi  
farina bianca  
1 cipolla  
spicchi d'aglio  
foglie di alloro  
bacche di ginepro  
1 bicchiere di vino bianco secco  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato  
brodo  
sale  
pepe

## PREPARAZIONE

**1** Mettete a mollo i funghi in acqua calda, facendo attenzione che siano ben puliti; fate a pezzi il coniglio, infarinatelo e mettetelo a rosolare in olio con uno spicchio di aglio; appena i pezzi di coniglio avranno preso colore aggiungete la cipolla tritata; fate insaporire, quindi aggiungete il vino, l'alloro, le bacche di ginepro, tanto brodo quanto basta per coprire il coniglio; salate e pepate, facendo cuocere per circa 2 ore a fuoco lento.

Nel frattempo, trifolate i funghi rinvenuti con uno spicchio d'aglio, olio e portateli a cottura.

Dieci minuti prima di togliere il coniglio dal fuoco unite i funghi trifolati, fatte insaporire bene e cospargeteli di prezzemolo e aglio tritati.