

SECONDI PIATTI

Coniglio ai funghi trifolati

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 Per realizzare il coniglio ai funghi, iniziate dalla preparazione dei funghi trifolati: 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.