

SECONDI PIATTI

Coniglio al forno

di: *rosel*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 coniglio
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 dado
- vino rosso
- rosmarino
- timo
- maggiorana
- prezzemolo
- erba cipolina
- 1 chiodo di garofano.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la marinatura.

Lavare e pulire il coniglio.

In un contenitore, mettere ad occhio un po' di tutte le erbe aromatiche, versate anche un bel bicchiere di vino. Mescolare.





2 Mettervi dentro il coniglio, girare bene e coprire. Mettere in frigorifero per almeno 4 ore mescolando ogni tanto.





- 3 Riprendere il contenitore e mettere il coniglio con il condimento (senza il vino) dentro una pirofila con il coperchio, versarvi dell'acqua fino a coprirlo a metà e 1 dado.





- 4 Accendere il forno a 240°C almeno 20 minuti prima di infornare.
Una volta che il forno è caldo, infornare il coniglio e cuocerlo per circa 1 ora con il coperchio.
Mescolarlo ogni tanto durante la cottura.





NOTE