

**SECONDI PIATTI** 

## Coniglio al forno con patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il coniglio al forno con patate è un secondo piatto genuino e senza tempo, che fa parte della cucina tradizionale casalinga. La cottura di coniglio e patate nella stessa teglia ti permette di portare in tavola un delizioso piatto completo di contorno; le patate al forno cotte il questo modo diventano ancora più succulente perché impregnate degli umori di cottura della carne.

Segui la nostra ricetta completa di video e passo passo fotografico per cucinare e portare in tavola un delizioso coniglio al forno con patate come da buona tradizione della cucina italiana.

Se cerchi altri secondi piatti con ingrediente la carne bianca

ecco alcune ricette con coniglio o <u>pollo</u> che potrebbero piacerti:

Coniglio in porchetta
Coniglio al forno classico
Coniglio alla cacciatora con pomodoro e olive
Involtini di petto di pollo
Pollo alla diavola

## INGREDIENTI

**CONIGLIO 1** 

PATATE grandi - 3

PARMIGIANO GRATTUGIATO 50 gr

PANGRATTATO 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

**ORIGANO SECCO** 

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

Ecco le istruzioni per realizzare questo delizioso coniglio al forno con patate: taglia il coniglio a pezzi in base ai tuoi gusti, puoi lasciarli grandi o piccoli, non fa differenza per la riuscita della ricetta. Ungi il fondo di una pirofila con un filo d'olio extravergine d'oliva e metti i pezzi di coniglio al suo interno. Condisci la carne con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero.









Lava e pela le patate, infine tagliale a fette regolari in maniera tale da avere una cottura omogenea e trasferiscile all'interno di una scodella.





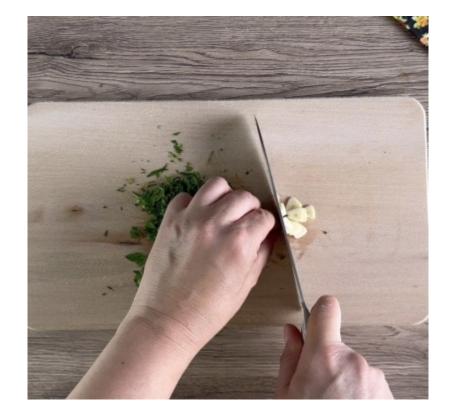




Prepara un trito abbastanza fino con del prezzemolo e uno spicchio d'aglio. Cospargi le patate con il trito appena di prezzemolo e aglio, infine aromatizza il tutto con dell'origano secco.









Aggiungi una spolverata di parmigiano grattugiato anche il pangrattato. Aggiusta con un pizzico di sale e una macinata di pepe fresco, infine condisci le patate con un filo d'olio extravergine d'oliva, mescolando bene per far insaporire.









Metti le patate condite sopra ai pezzi di coniglio, cosi da formare uno strato. Passa sopra le patate un leggero filo d'olio extravergine d'oliva e trasferisci la pirofila in forno preriscaldato ventilato a 180°C per circa 40 minuti. Se occorre, inizialmente, copri la teglia affinché la cottura delle patate e del coniglio risulti omogenea.









6 Servi il coniglio al forno con patate ancora caldo di cottura per gustarlo al meglio.



