

SECONDI PIATTI

Coniglio al forno con patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

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 in teglia con le patate vi permetterà di portare in tavola un piatto completo di uno dei contorni più amati: le [patate al forno](#), che con il loro intramontabile gusto rustico sono sempre una garanzia di successo!

Per gli amanti di piatti a base di carni dal gusto delicato ecco altre ricette appetitose:

[Coniglio al forno](#)

[Coniglio arrosto](#)

[Coniglio al forno alle erbe](#)

INGREDIENTI

CONIGLIO 1

PATATE grandi - 3

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

ORIGANO SECCO

PARMIGIANO GRATTUGIATO 50 gr

PANGRATTATO 50 gr

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il coniglio al forno con patate, tagliate il coniglio a pezzi. Oleate il fondo di una pirofila con un filo d'olio extravergine d'oliva e mettete i pezzi di coniglio al suo interno. Condite la carne con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero.





- 2** Pelate le patate e affettatele a fette regolari in maniera tale da potere avere una cottura omogenea e trasferitele all'interno di una scodella.



- 3** Preparate un trito abbastanza fino con del prezzemolo e uno spicchio d'aglio. Cospargete le patate con il trito appena preparato di prezzemolo e aglio e aromatizzate il tutto con dell'origano secco.



4 Insaporite le patate ulteriormente con una spolverata di parmigiano grattugiato e

aggiungete anche del pangrattato. Aggiustate con un pizzico di sale e una macinata di pepe, infine condite le patate con un filo d'olio extravergine d'oliva e mescolate bene per farle insaporire.





5 Mettete le patate appena preparate sopra ai pezzi di coniglio, così da formare uno strato. Passate sopra le patate un leggero filo d'olio extravergine d'oliva e trasferite in forno preriscaldato ventilato a 180°C per circa 40 minuti.

Se occorre inizialmente coprite la teglia, affinché la cottura delle patate e del coniglio risulti omogenea.



6 Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate e servite.



