

SECONDI PIATTI

Coniglio al latte

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un modo semplice ed alternativo per preparare il coniglio. La cottura con il latte dà alla carne un gusto delicato ed allo stesso tempo ne esalta il sapore.

INGREDIENTI

CONIGLIO 1
LATTE INTERO ½ l
VINO BIANCO 1 bicchiere
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
CIPOLLE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Lavate il coniglio in una bacinella con poca acqua e il vino, quindi asciugatelo e tagliatelo a pezzi.

Mondate e tritate gli odori, metteteli in una casseruola con dell'olio e soffriggeteli.

Una volta pronti, toglieteli e teneteli da parte.

In una casseruola con un filo d'olio, rosolate il coniglio e gli odori, precedentemente messi da parte.



- 2 Quando il coniglio risulterà colorato da tutte le parti, aggiungete il latte, lasciate cuocere per 40 minuti a fiamma moderata ed, infine, correggete di sale.



- 3 Servite il coniglio con la sua salsa, che in cottura sarà diventata una crema.