

SECONDI PIATTI

## Coniglio al latte

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.