

SECONDI PIATTI

Coniglio al sugo

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *60 MIN PER RIPOSARE.*



INGREDIENTI

- 5 - 6 cosce di coniglio
- 3 cipolle tritate
- 2 carote tritate
- 2 gambi con le foglie di sedano tritato
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 3 - 4 foglio d'alloro
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattata
- 500 ml di brodo
- 250 ml di vino rosso secco
- 200 di polpa di pelati
- pepe
- olio
- sale.

PREPARAZIONE



2 Lavate il coniglio e tagliate le cosce in due parti.



3 Salate e pepate, insaporite con alloro e aglio e lasciate riposare al fresco per circa 60 minuti.



4 Trascorso questo tempo rosolate la carne, in un capiente tegame, in olio e burro.





5 Aggiungete il sedano, le carote, le cipolle e la scorza di limone finemente tritati.



6 Bagnate con il brodo e lasciate cuocere per qualche minuto.



7 Aggiungete il vino e lasciate sobbollire.



8 Quando l'alcol del vino sarà evaporato aggiungete i pelati, mescolate bene e lasciate cuocere a tegame coperto per circa 20 min a fiamma moderata.



9 Togliete il coperchio e continuate la cottura per altri 15 - 20 minuti.



10 Servite con un purè di patate e carote.

