

SECONDI PIATTI

Coniglio al vino

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 coniglio
- 2 1/2 tazze di vino rosso
- 3 cipolle tritate
- 3 spicchi d'aglio tritati
- un po' di prezzemolo tritato
- 1/2 cucchiaino di timo
- 4 foglie di lauro
- 3 cucchiainate di farina
- 1 tazza di burro
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- 1 Mischiate il vino, le cipolle, l'aglio, il prezzemolo, il timo e le foglie di lauro. Tagliate il coniglio in piccole porzioni e mischiatele con il composto. Lasciate così almeno 6 ore.

In seguito sgocciolate il coniglio e friggetelo con il burro. Mentre lo friggete cospargetelo con farina ed infine aggiungete il composto di vino con gli odori.

Salate, pepate, versate 2 tazze d'acqua, copritelo e lasciatelo cuocere molto bene fino a rimanere con la sua salsa piccante.