

SECONDI PIATTI

Coniglio alla cacciatora alla romagnola

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

coniglio
cipolla
lardo o pancetta
pomodori
sedano
carote
prezzemolo
salvia
aglio
un bicchiere di vino secco romagnolo.

Preparazione

1 Prendere un coniglio, tagliarlo a pezzi e lavarlo bene.

Mettere del lardo in una padella con la cipolla, quando la cipolla risulta colorata toglierla dalla padella e tenerla da parte.

Mettere nella padella i pezzi di coniglio e fare insaporire.

Preparare un battuto con cipolla, carote, sedano, prezzemolo, salvia e aglio, unirlo al coniglio e farlo rosolare, aggiungere il pomodoro a pezzetti senza semi e buccia e la cipolla precedentemente messa da parte.

Mescolare bene, aggiungere un bicchiere di vino rosso, sale e pepe, mescolare bene e lasciare cuocere.