

SECONDI PIATTI

Coniglio alla contadina

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate le ricette rustiche e saporite che vadano bene per una cena informale in cui si riunisce tutta la famiglia, vi proponiamo allora la nostra versione del coniglio alla contadina. Questo è infatti un modo molto semplice e gustoso per preparare un secondo piatto di carne buono e genuino, la cottura nel tegame e il profumo di alloro rende infatti il risultato finale decisamente ottimo! Cercate un primo in abbinamento? Provate allora a realizzare la ricetta delle [tagliatelle ai funghi porcini!](#)

INGREDIENTI

CONIGLIO 1 kg

PATATE 1 kg

ALLORO 2 foglie

SEDANO 2 coste

SPICCHIO DI AGLIO 2

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il coniglio alla contadina, tagliate a pezzi il coniglio e conditelo con olio extravergine d'oliva, alloro, sedano, aglio pestato, sale, pepe e mezzo bicchiere di aceto di vino.



- 2 Lasciate marinare la carne per almeno mezz'ora perché possa ben insaporirsi.



- 3 In una pignatta (tegame di terra cotta) mettere le patate tagliate a spicchi o a fette e condite con olio extravergine d'oliva, pepe e sale.

Alzate il coniglio dal condimento e disponetelo tra le patate.



4 Cuocete a forno ben caldo fino a completa cottura degli ingredienti.