

SECONDI PIATTI

Coniglio alla crema di basilico

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1/2 coniglio diviso in 5 - 6 pezzi
- 1 mazzo di basilico fresco
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla bianca
- 5 pomodori pelati a pezzi con il loro liquido
- 1 foglia d'alloro
- 1/2 bicchiere d'aceto di vino
- origano
- olio extravergine di oliva
- pepe nero di mulinello
- sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate e pulite il coniglio eliminando ogni traccia di grasso.



- 2 Frullate il basilico fresco e lo spicchio d'aglio, privato dell'anima, aggiungete olio e un po' di sale.





3 Unite a alla salsa di basilico i pomodori pelati a pezzi con tutto il loro sugo e frullate nuovamente il tutto.





- 4 Preparate un soffritto con la cipolla dorata e la foglia d'alloro, rosolate bene i pezzi di coniglio a fiamma media, facendo attenzione a non bruciar la cipolla e l'alloro.



- 5 Quando la carne si sarà colorita aggiustate di sale e sfumate con un po' d' aceto.



6 Aggiungete nel tegame la salsa di basilico e pomodoro e fate insaporire la carne.

Adesso, una spolverata di origano e abbondante pepe nero di mulinello.



7 Quando il fondo si è quasi del tutto ritirato, impiattate.

