

SECONDI PIATTI

# Coniglio alla crema

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 10 MIN PER MARINARE.

---



## INGREDIENTI

1  
2 kg di coniglio  
2 bicchieri di vino bianco secco  
1 costola di sedano  
1 cipolla  
1 carota  
un ciuffo di prezzemolo  
1 cucchiaio di farina  
2 tuorli  
1/2 bicchiere di panna  
80 g di burro  
pochi cucchiari di aceto  
sale  
pepe.

# PREPARAZIONE

**1** Tagliate il coniglio e mettetelo per una decina di minuti in una terrina con dell'acqua e qualche cucchiaio di aceto.

Nel frattempo mondate e lavate il sedano, la carota e la cipolla, quindi affettateli. Fate scaldare, in un largo tegame, del burro, unitevi le verdure e fatele rosolare per qualche istante.



**2** Unite il coniglio, fatelo cuocere qualche minuto a fuoco vivo in modo che si rosoli bene.



**3** Distribuite nel tegame un cucchiaio di farina.

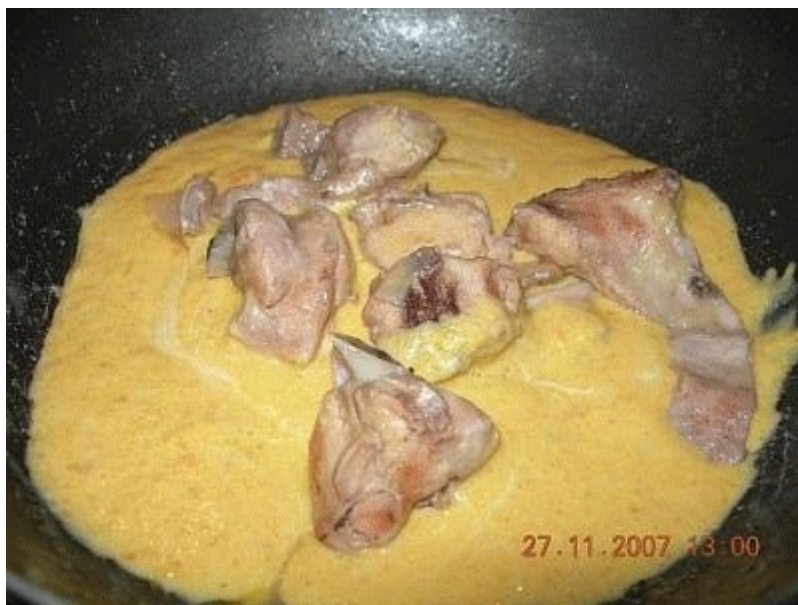


**4** Irrorate con 2 bicchieri di vino e 1/4 di acqua. Abbassate la fiamma e lasciate cuocere per 45 minuti. A cottura quasi ultimata togliete i pezzi di coniglio e frullate il fondo di cottura e le verdure.

In una ciotola, sbattete i tuorli con la panna e il prezzemolo tritato.



**5** Rimettete il fondo di cottura frullato nel tegame con il coniglio.



6 Portate ad ebollizione, poi togliete dal fuoco e unitevi la crema di panna e uova.



7 Ed eccolo pronto nel piatto.

