

SECONDI PIATTI

# Coniglio alla paesana

di: *katia\_spina*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

500 g di coniglio tagliato a pezzi  
1 mazzetto misto di rosmarino e salvia  
3 spicchi d'aglio  
1 bicchiere di vino bianco  
1 dado  
poca farina  
una manciata abbondante di formaggio grana  
una noce di burro  
poco olio extravergine di oliva.

## Preparazione



2 In una padella mettete l'olio ed il burro.



3 Nel frattempo infarinate il coniglio.



**4** Fatelo rosolare nella padella.



**5** Mettete nel mixer gli odori e frullare finemente.



6 Unitelo al coniglio.



7 E fatelo insaporire.



**8** Aggiungete il vino e sfumare.



**9** Aggiungere un po d'acqua e poco dado, mescolare e coprite.



**10** Fate cuocere per 15 minuti.

Alla fine unite il grana.



