

SECONDI PIATTI

# Coniglio alla reggiana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

1 coniglio  
1 spicchio di aglio  
rosmarino  
salvia  
aceto.

## PREPARAZIONE

**1** Pulire e lavare bene il coniglio, tagliarlo in pezzi.

Prendere un tegame e mettere un trito di aglio, abbondante rosmarino e salvia, aggiungere dell'olio e aceto, mescolare bene e unire i pezzi di coniglio, mescolare e lasciare marinare per qualche ora.

Cuocere per poco più di un'ora.