

SECONDI PIATTI

## Coniglio arrosto

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri la ricetta del coniglio arrosto in padella, un piatto tradizionale della cucina italiana. La cottura in padella lo rende rapido da preparare, mantenendo la carne morbida e saporita. Perfetto per chi vuole portare in tavola un secondo piatto gustoso senza troppo impegno.

### INGREDIENTI PER CUCINARE IL CONIGLIO ARROSTO

CONIGLIO tagliato a pezzi - 800 gr

BRODO VEGETALE 500 gr

VINO BIANCO 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BURRO

RAMETTO DI ROSMARINO 1

SALVIA 3 foglie

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALE

PEPE

### COME FARE IL CONIGLIO ARROSTO IN PADELLA

**1** Taglia il coniglio a pezzi, per farlo facilmente puoi utilizzare delle forbici trinciapollo e un

coltello, o se preferisci, puoi sempre chiedere di farlo al tuo macellaio di fiducia





**2** Sbuccia l'aglio e tritalo finemente, lava e trita anche 3 o 4 foglie di salvia e un rametto di rosmarino, tienili da parte, ti serviranno dopo





**3** Versa un filo d'olio e una noce di burro in una padella capiente, aggiungi il coniglio e fallo rosolare a fiamma vivace fino a completa doratura.

Aggiungi gli aromi precedentemente tritati e bagna con il vino, aspetta che l'alcol evapori, infine abbassa la fiamma.







4 Insaporisci con un po' di pepe e di sale solo se il brodo non è abbastanza sapido, poi bagna con il brodo, metti il coperchio e continua la cottura per circa un'ora a fiamma dolce, avendo cura di controllare il coniglio di tanto in tanto: se la preparazione si dovesse asciugare troppo, puoi aggiungere altro brodo, poco per volta.





**5** Quando il coniglio sarà cotto e il fondo di cottura sarà ricco e cremoso, non ti resta che spostarlo in un piatto da portata con il suo fondo di cottura e servirlo.





## CONIGLIO ARROSTO IN PADELLA: UN SECONDO PIATTO SAPORITO E

Il coniglio arrosto in padella è un **secondo piatto saporito e veloce da preparare**, ideale per chi desidera gustare una ricetta tradizionale senza dover accendere il forno. Grazie alla cottura in padella, il coniglio rimane tenero e succoso, insaporito dagli aromi delle erbe fresche come rosmarino o anche salvia e timo. **Questo metodo di cottura consente di ottenere una carne dorata all'esterno e morbida all'interno**, perfetta per essere accompagnata da contorni semplici come patate al forno o verdure gratinate. *La cottura in padella è ideale anche per chi ha poco tempo, garantendo comunque un risultato delizioso e ricco di sapore.*

## COME CONSERVARE IL CONIGLIO ARROSTO

Il coniglio arrosto in padella può essere conservato in frigorifero per 1-2 giorni, chiuso in un contenitore ermetico. Prima di riscaldarlo, ti consigliamo di passarlo brevemente in padella a fuoco basso con un po' di brodo o vino bianco per evitare che la carne si asciughi e mantenere la sua morbidezza. **Se preferisci, puoi congelarlo già cotto**: basterà scongelarlo lentamente in frigorifero e riscaldarlo in padella quando desideri gustarlo.

## CONSIGLI PER LA RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanza del coniglio arrosto in padella, puoi trasformarlo in altre ricette gustose. La carne può essere sfilacciata e utilizzata per preparare delle [polpette di carne](#), oppure **aggiunta a un'insalata mista con verdure fresche e croccanti**. Puoi anche creare un gustoso [ragù](#) di coniglio per condire la [pasta](#) o il [risotto](#). **In questo modo, eviterai sprechi e porterai in tavola nuovi piatti creativi.**