

SECONDI PIATTI

# Coniglio arrosto

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [65 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

CONIGLIO da 1 kg - 1  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
BRODO DI CARNE 3 mestoli  
ROSMARINO 1 rametto  
SALVIA 4 foglie  
BURRO 20 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

Il **coniglio arrosto**, un secondo piatto che fa parte della tradizione culinaria del nostro bel Paese, soprattutto delle regioni del nord, in particolare la Lombardia.

Più propriamente detto arrosto morto di coniglio, proprio per il fatto che la cottura non avviene in forno ma avviene in casseruola ma per quanto riguarda i sapori è tutto meno che morto!! Ve lo garantiamo noi. Volete sapere come cucinare il coniglio nel modo giusto? Seguite la nostra ricetta e vedrete che bontà! E se ami questo tipo di carne ti invitiamo a provare anche il famoso coniglio all'ischitana oppure il coniglio alla cacciatora: buonissimo!

# Preparazione

- 1 Per fare il coniglio arrosto come prima cosa fate fondere in una casseruola o in una padella una bella noce di burro con un filo d'olio extravergine d'oliva. Nel frattempo tagliate il coniglio, già pulito, a pezzi.



- 2 Disponete i pezzi di coniglio nella casseruola e fateli rosolare in modo uniforme.



**3** Nel frattempo realizzate un trito fine di aglio, rosmarino e salvia, quindi distribuitelo sui pezzi di coniglio mentre rosolano.





- 4 Quando il coniglio sarà rosolato in maniera uniforme, sfumatelo con il vino a fiamma vivace in modo tale da far evaporare la parte alcolica. Regolate di sale.





- 5** Una volta evaporata la parte alcolica del vino, abbassate la fiamma e bagnate la preparazione con tre mestoli di brodo. Coprite il tegame con un coperchio e lasciate cuocere per circa 50 minuti.

Il brodo dovrà essere completamente evaporato ed il coniglio dovrà risultare ben arrostito.





**6** Servite il coniglio, irrorato con il fondo di cottura e accompagnato da un contorno di patate a piacere.





## Consigli e curiosità