

SECONDI PIATTI

## Coniglio con carciofi

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

1 Coniglio tagliato a pezzi  
7 carciofi  
un mazzetto misto di odori  
2 bicchieri di vino bianco  
qualche foglia d'alloro  
2 dadi  
olio  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavate i carciofi e privateli dalle foglie più dure esterne, tagliatene ora il cuore a spicchi. Fate soffriggere, in un tegame, olio extravergine d'oliva il mazzetto di odori tritato finemente.



2 Aggiungete il coniglio e fatelo rosolare fino a quando diventa dorato.



**3** Aggiungete adesso, due bicchieri di vino bianco e sfumate.



**4** Preparate un brodo con il fegato, i rognoni e la testa del coniglio, usate il brodo ottenuto nel caso la carne si asciughi troppo.



**5** Aggiungete al coniglio, 2 dadi e 3-4 foglie d'alloro.



**6** Coprite e fate cuocere una mezz'ora a fiamma moderata.

A metà cottura aggiungete i carciofi e rimestate.



**7** La cottura sarà ultimata quando i carciofi, risulteranno quasi del tutto disfatti.

Servite ben caldo.

