

SECONDI PIATTI

Coniglio fritto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Siria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 coniglio
- 2 tazze di farina
- 2 cucchiaini di sale
- ¼ cucchiaino di pepe nero
- 6 cucchiai di olio vegetale
- 4 cucchiai di acqua calda

PREPARAZIONE

- 1** Pulite il coniglio e tagliatelo in pezzi. Miscelate, a parte, la farina, il sale ed il pepe. Passate i pezzi di coniglio nel composto di farina fino a quando ne siano ben ricoperti. Fate prendere colore da entrambi i lati cuocendoli in padella con dell'olio. Quando saranno ben arrostiti, cospargete con dell'acqua calda, coprite la padella e fate sobbollire a fuoco basso per 45 minuti o fino a che risulterà morbido.