

SECONDI PIATTI

# Coniglio in fricassea

di: *Agosto59*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *75 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

- 1
- 2 kg di coniglio
- 100 g di pancetta tritata
- 1 cucchiaio abbondante di funghi secchi
- 50 g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1/4 l di brodo
- 1 cipolla affettata fine
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 3 cucchiai di farina
- 2 tuorli d'uovo
- il succo di 1/2 limone.

## PREPARAZIONE

1 Tagliate il coniglio a pezzetti e infarinatelo.



2 Mettete il burro, la cipolla e la pancetta nella casseruola sul fuoco. Appena la cipolla sarà trasparente, unite i pezzi di carne e lasciateli rosolare da tutte le parti.



**3** Versate nella casseruola il vino e sfumate, aggiungete i funghi strizzati e tagliati a pezzi, 1 bicchiere di brodo caldo, sale e pepe e cuocete per circa un'ora.

Se necessario, durante la cottura, aggiungete un po' alla volta del brodo.

Quando il coniglio sarà cotto, disponete i pezzi di carne in un piatto da portata e teneteli in caldo. Aggiungete, al fondo di cottura, 2 tuorli d'uovo sbattuti con il succo di mezzo limone e il prezzemolo tritato, mescolate bene a fuoco basso, unite il coniglio e amalgamate il tutto.

