

SECONDI PIATTI

Coniglio in salmì

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1 coniglio di circa 1
5 kg
1 l di vino rosso
2 carote
1 grossa cipolla
1 costa di sedano
1 spicchio di aglio (facoltativo)
1 dado di carne
olio
burro
qualche foglia di salvia
un rametto di rosmarino
2 foglie d' alloro
maggiorana
un pizzico di noce moscata
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Tagliate il coniglio a pezzi, lavatelo bene in modo da togliere eventuali residui di pelo e pezzetti di ossa e ponetelo in una grossa pentola.

Tritate grossolanamente le verdure e mettetele sopra il coniglio con tutti gli aromi.





3 Adesso versate il vino e mettete la pentola in un luogo fresco a riposare.

Prendete un tegame abbastanza largo, versatevi l'olio, il burro e fate rosolare i pezzi di coniglio tolti precedentemente dalla marinatura, salate.

Mettete sul fuoco anche la pentola con le verdure e la marinata e cucinatele per circa 20 min.



- 4 Quando il coniglio sarà ben rosolato, trasferitelo nella pentola con le verdure, aggiungete un dado e continuate la cottura fino a quando toccando con la forchetta le carote risulteranno morbide.



5 A cottura ultimata, prelevate i pezzi di coniglio e trasferite invece tutte le verdure nel passaverdura.





6 Versate la verdura passata sul coniglio e continuate la cottura per circa un'altra mezzora.

Servite con una bella polenta fumante.

