

SECONDI PIATTI

Coniglio vin santo e finocchietto

di: *fedrogaf*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1/2 coniglio tagliato a pezzi
300 ml acqua
2 cucchiari finocchietto
1 /2 bicchiere di vin santo
funghi trifolati
polenta
1 cipolla
olio

PREPARAZIONE

1 Lavate il coniglio e fatelo asciugare.

In una padella fate rosolare l'olio, la cipolla tagliata a fettine e il coniglio.



2 Quando il coniglio avrà preso colore sfumate il vin santo.



3 Fate bollire l'acqua con i semi di finocchietto ed aggiungete l'infuso al coniglio, cuocendo a fuoco lento, coprendo con un coperchio fino a che il coniglio sarà ben cotto.



- 4 Se necessario fate rapprendere la salsina aumentando il fuoco e togliendo il coperchio dalla pentola.



- 5 Impiattate su un letto di polenta aggiungendo dei funghi trifolati e condite con il sughetto.

