

SECONDI PIATTI

Coniglio Vinsanto e finocchietto

di: *fedograf*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1/2 coniglio tagliato a pezzi
olio
1 cipolla
1/2 bicchiere di vin santo
300 ml di infuso di finocchietto.

PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver ben lavato e fatto asciugare in un tegame il coniglio, aggiungere l'olio e la cipolla tagliata a fettine e far rosolare tutto insieme.



2 Quando il coniglio sarà ben rosolato e la cipolla appassita, sfumare con il vin santo.



3 A questo punto, aggiungere l'infuso di semi di finocchio, preparato facendo bollire qualche cucchiaio di semi di finocchio in 300ml di acqua, coprire e far cuocere a fuoco lento finchè il coniglio non sarà morbido.



4 A questo punto, scoperchiare la pentola e far asciugare il sughetto.



5 Impiattare su un letto di polenta aggiungendo dei funghi trifolati e condire con il sughetto.



NOTE