

SECONDI PIATTI

# Filetto di coniglio con salsa di caprino

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

200g di filetto di coniglio  
estragone  
sale  
pepe  
olio  
1/8 lt di panna  
50g di caprino locale  
50g di crescione fresco

## Preparazione

- 1 Far rosolare il filetto di coniglio salato con estragone nell'olio caldo.  
Per la salsa bollire la panna ed il caprino finche diventa cremosa.  
Servire su un piatto con il crescione fresco e il filetto tagliato fine, accompagnato dalla salsa.