



Coniglio con misto di verdure

Ingredienti

1 coniglio (di peso pari ad 1,2 kg già pulito e senza testa)

300 g di verdure da soffritto (sedano, carota, cipolla) oppure 2 confezioni di misto per soffritto surgelato

4 spicchi d'aglio

rosmarino in quantità a piacere

2 dadi di carne (o due cucchiaini da caffè colmi di dado Bimby)

vino bianco q.b.

5 cucchiaini di olio e.v.o.

Una ricetta per cucinare il coniglio in modo semplice e gustoso. Le verdure per soffritto conferiscono un sapore molto appetitoso.

Tagliare il coniglio a pezzi poi metterlo in una teglia in condimento con metà delle verdure per soffritto, 2 spicchi d'aglio tagliato a pezzettini e il rosmarino in quantità a piacere. Coprirlo e lasciarlo per un giorno ed una notte in frigorifero.

Il giorno successivo procedere alla cottura: mettere il coniglio in un tegame, sostituire le verdure con l'altra metà, sostituire i 2 spicchi d'aglio con altri 2 ed il rosmarino con altro fresco, mettere acqua fino a metà, i due dadi di carne sbriciolati (o i 2 cucchiaini di dado Bimby) poi aggiungere vino bianco fino a coprire la carne. Cuocere almeno per un'ora e un quarto a fuoco lento e tegame coperto poi scoprire, aggiungere l'olio e.v.o. e alzare il fuoco per restringere il sugo e dorare.