

Coniglio agli aromi



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 45

Dosi per 4 persone

Metti il coniglio pulito, privato delle interiora e tagliato a pezzi in una terrina capiente, aggiungi tutte le erbe aromatiche e un trito fine di carota, sedano, cipolla e aglio; versa il vino e fai marinare per una notte al fresco. Scola quindi la carne e mettila su un piatto, filtra la marinatura e conserva a parte il liquido.

In una padella fai rosolare il coniglio con un filo d'olio, giralo alcune volte per uniformare la cottura. Aggiusta di sale e pepe, abbassa la fiamma e versa la marinatura già messa da parte. Termina la cottura a fuoco lento per circa 40 e servi il coniglio ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- **Per il coniglio:**
- 1 coniglio (circa 1,5 kg)
- 750 ml di vino bianco
- 1 cipolla rossa

- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini di olio EV
- maggiorana
- mirto
- rosmarino
- alloro
- prezzemolo
- sale e pepe