

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Coniglio al vino rosso

Strawberry · Monday, June 9th, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- un coniglio pulito tagliato a pezzi
- 60gr olive nere
- una costa di sedano
- una foglia di alloro
- una cipolla
- un rametto timo
- un rametto rosmarino
- 5 gherigli di noce pestate
- 2 dldi brodo di carne
- 2,5dl di vino rosso
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

In un tegame, versate un filo di olio, fate rosolare la cipolla tritata finemente, le foglioline di timo e rosmarino, il sedano lavato e tritato finemente, unite il coniglio a pezzi, salate e fate rosolare uniformemente, aggiungete le noci tritate, bagnate con il vino rosso, coprite e lasciate cuocere per circa un'ora, mescolando e aggiungendo brodo quando necessario, poco prima del termine della cottura unite le olive. Togliete dal fuoco e disponete su di un piatto da portata irrorato con il brodo di cottura.

This entry was posted on Monday, June 9th, 2014 at 4:37 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

