

## CONIGLIO IN SALSA



**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Per 6 persone

Ridurre in pezzi il coniglio e sciacquarlo prima con acqua e poi con vino bianco. Nel frattempo in una casseruola riscaldare un poco d'Olio extravergine di oliva insieme a due spicchi d'aglio, una foglia d'alloro e un rametto di rosmarino; incorporare poi il coniglio e farlo rosolare. Insaporire con il Sale alle erbe ed una spolverata di peperoncino tritato, quindi, dopo qualche minuto, aggiungere la Salsa del mio paese. Coprire la casseruola e mantenere a fuoco moderato fino alla cottura della carne, bagnando eventualmente con un poco di vino bianco. Servire il coniglio ben caldo.

### Menù-Zutaten

400 g Salsa del mio paese - VSH  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Zutaten

1 Coniglio  
q.b. Vino bianco  
q.b. Peperoncino  
2 spicchi Aglio  
q.b. Alloro  
q.b. Rosmarino  
q.b. Prezzemolo