CONIGLIO IN SALSA



Menù-Zutaten

400 g Salsa del mio paese - VSH
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Sale alle erbe - PG0

Zutaten

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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)