

CONIGLIO IN SALSA



Ingredienti Menù

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

Ingredienti

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

Chef: Monica Copetti

Procedimento

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.