

Coniglio al vino rosso

per 1 kg di coniglio:

1 cucchiaio di farina
2 cucchiai di olio d'oliva
1,5 dl vino rosso
1,5 dl acqua
2 foglie di alloro
2 generose spolverate di cannella
2 cucchiaini da caffè rasi di sale



FACILEeBUONO

Ricetta semplice



Laviamo per bene i pezzi di coniglio e asciugiamoli con carta cucina.

Infariniamoli ed eliminiamo la farina in eccesso scuotendoli leggermente.

In una pentola scaldiamo l'olio e rosoliamo il coniglio da ambo le parti.

Spruzziamolo con il vino rosso e aggiungiamo il sale, la cannella, l'alloro e l'acqua.

Quando avrà ripreso il bollore abbassiamo la fiamma e mettiamo il coperchio.

Proseguiamo la cottura per poco più di un'ora prima di mettere il coniglio in tavola.

La ricetta con tempo di cottura per come cucinare il coniglio al vino. Una ricetta facile da preparare e una gustosa pietanza da accompagnare con una buona polenta.

Il coniglio era un tipo di prodotto tipicamente contadino che veniva allevato con erba e verdure e fatto ingrassare per tempi relativamente lunghi.

Questo dava all'animale un gusto e un odore "selvatico", fastidioso per alcuni consumatori.

Per togliere il selvatico veniva lavato con l'aceto.

Oggi i conigli sono allevati con mangimi bilanciati, sono molto più giovani e più magri, di conseguenza non è più necessario sottoporlo a tale trattamento.