

Coniglio arrosto al forno

700-800 gr aletta di manzo
alcune patate
2 cipolle
4 carote piccole
1 dl di vino bianco
2 rametti di rosmarino
1 mazzetto di timo
1 cucchiaino da caffè colmo di sale



FACILEeBUONO

Preparazione velocissima



Laviamo e asciugiamo i pezzi di coniglio.
Avvolgiamo una fetta di pancetta con un rametto di rosmarino ad ogni pezzo di coniglio.
Adagiamo i pezzi in una teglia da forno.
Preriscaldiamo il forno a 180°. (Non ad aria)
Cuociamo per 90 minuti nella scanalatura centrale senza mai aprire la porta del forno.
Il coniglio sarà cotto quando la carne si staccherà dall'osso.

*Questa è una delle ricette veloci: il coniglio arrosto al forno, si possono aggiungere delle patate ad inizio cottura, ottenendo così un piatto unico.
Questa preparazione permette anche ai neo-cuochi di cucinare un piatto di sicura riuscita.*

Contorno:

Per un piatto unico aggiungiamo ad inizio cottura delle piccole patate intere (adatte per la cottura al forno) precedentemente salate e leggermente unte con dell'olio di semi.

Le patate saranno cotte quando uno stuzzicadenti trapasserà la patata.