

Coniglio al forno ricetta della nonna

1 coniglio a pezzi
vino bianco moscato (spumante dolce)
salvia
alloro
rosmarino
aglio



FACILEeBUONO

Ecco come cucinarlo



Sciacquiamo la carne sotto l'acqua corrente e asciugiamola.

Adagiamo in un recipiente il coniglio, la salvia, l'alloro e il rosmarino lavati in precedenza e l'aglio sbucciato.

Aggiungiamo il vino quasi a coprirlo.

Mariniamo in frigorifero per una notte.

Disponiamo la carne con gli aromi di marinatura in una teglia e aggiungiamo 2 cm. del suo vino e saliamo.

Preriscaldiamo il forno e cuociamo a 200° per un'ora.

(Se necessario durante la cottura aggiungere altro vino.)

Spegliamo e lasciamo dorare ancora in forno per altri 15 minuti.

Per completare il piatto a questa ricetta si possono aggiungere alla cottura delle patate o delle cipolle intere.

La ricetta del coniglio al forno suggerito da mia nonna, morbido senz'olio e con pochi ingredienti.