

Coniglio alla cacciatora



Ingredienti per 4 adulti

120g coniglio

20g pomodoro pelato

Sale q.b.

Rosmarino

Olio extravergine oliva

Procedimento

Tagliare e lavare la carne.

Sbianchire in abbondante acqua bollente per circa 2 minuti.

Scolare e riporre in una teglia da forno.

Sigillare con carta stagnola e cuocere in forno ben caldo per circa 20 minuti. In questo modo cuocerà nella propria acqua.

Scoprire ed insaporire con sale, aglio, rosmarino a piacere.

Sigillare con la stagnola e continuare la cottura per circa 1 ora a 160°C.

Scoperchiare dalla carta, lasciare rosolare per circa 30 minuti.

Aggiungere i pelati insaporiti con un pizzico di sale, lasciare cuocere per circa 1 ora a 160°C.

Nel complesso cuocere per circa 3 ore. Prima di servire condire con un filo di olio extravergine d'oliva a crudo.