

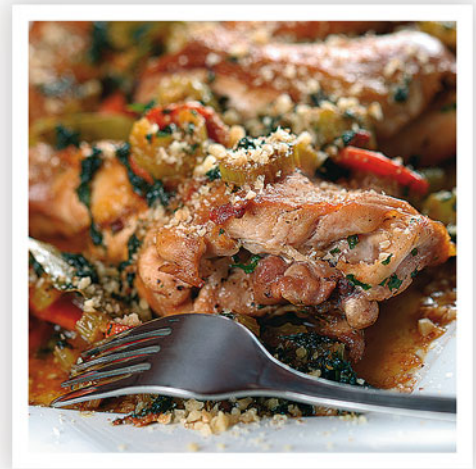


i secondi

Coniglio con granella di nocciola

Ingredienti per 4 persone

- Un coniglio
- Brodo vegetale
- 100 g di granella di nocciole
- 200 g di spinaci
- 4 peperoni
- 2 cipolle
- 2 carote
- 1 sedano
- 2 cucchiai prezzemolo fresco tritato
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- Vino bianco
- Olio extravergine d'oliva
- Alloro, salvia e rosmarino.
- Sale



Preparazione

Marinare i pezzi di coniglio nel vino con alloro, salvia e rosmarino. Metterlo in un tegame con l'olio, un bicchiere di vino, le verdure lavate e affettate. Regolare di sale e avviare la cottura su fuoco moderato e a pentola coperta dopo aver aggiunto un paio di mestoli di brodo fino a quando la carne è tenera. Adoperare il brodo tiepido solo se necessario. A fine cottura aggiungere il prezzemolo e la granella di nocciole tostate.