



Coniglio al bagnetto verde - [Visualizza sul sito](#)  
di rosaria

Secondi piatti - aceto di mele

Occorrente x 4

2 carré di coniglio tagliato a fette uguali  
mazzetto di odori x brodo  
1 cucchiaio di aceto di mele  
qualche cucchiata di bagnetto verde  
1 limone  
olio

Preparazione

Far bollire l'acqua con il mazzetto di odori il cucchiaio di aceto e naturalmente il sale.  
Quando bolle mettere il coniglio e portare a cottura. (NB: può essere fatta anche la cottura a vapore, in questo caso mettere più aceto)  
Intanto preparare una salsina emulsionando il limone spremuto, olio e qualche cucchiata di bagnetto verde. Scolare il coniglio e...appena potete toccarlo, tuffare ogni singolo pezzo nella salsina e poi allinearli in una pirofila. Irrorarli ancora con la salsina rimasta e lasciare riposare 12 ore...circa, girandolo almeno una volta. Può essere mangiato sia freddo che riscaldato al mo.