



Coniglio ai funghi e panna - [Visualizza sul sito](#)  
di Babseoliviero

secondi piatti - carne - funghi

Ingredienti:

1 coniglio  
Funghi coltivati (o altro)  
Cipolla  
Vino bianco  
Sedano  
Carota  
Sale e pepe  
Olio e.v.o.

Procedimento:

Prendete un coniglio già a pezzi ed immergetelo per un paio di ore in una pentola con molta acqua, una cipolla, una carota ed un gambo di sedano. Nel frattempo lavate e pulite i funghi (vanno bene anche le scatole di funghi logro), dopodiché lo riprendete scolandolo.

Rosolate nella pentola a pressione la cipolla fino ad imbiondirla.

Versatevi i pezzi di coniglio salati e pepati con un cucchiaino di dado vegetale.

Quando sarà ben colorato, mescolare di continuo, versarvi mezzo bicchiere di vino bianco alzando la fiamma per farlo evaporare.

La cottura sarà sempre a fiamma viva.

A questo punto togliere la pentola dal fuoco, versarvi la panna, ed i funghi.

Ora mettete il coperchio della pentola a pressione e cuocete a fuoco vivo. Dal sibilo, la cottura sarà di 30 minuti.