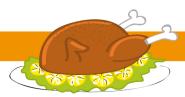
## Secondi piatti



Coniglio in padella (Emilia Romanga) - Visualizza sul sito di Sconosciuto

(CUNÀ IN PADÈLA A LA BULGNÀ ISA)

secondo piatto - carne - Emilia Romagna

Ingredienti

1 coniglio 2 spicchi d'aglio sale-pepe-

un mazzetto di prezzemolomezzo bicchiere di vino bianco secco

300 g di pomodori maturi

Pulite e lavate accuratamente il coniglio, tagliatelo a pezzi e mettetelo a cuocere in una padella con due

dita d'olio, l'aglio schiacciato, sale, pepe e il prezzemolo tritato.
Fate rosolare il coniglio a fiamma viva, rigirandolo spesso per evitare che possa attaccarsi. Bagnatelo quindi il vino bianco secco che lascerete evaporare. Aggiungete i pomodori spellati e privati dei semi. Fate continuare la cottura a fiamma bassa, fino a quando il coniglio sarà ben cotto e il sugo ristretto. Verificate il sale e servite appena pronto.