



Coniglio in padella (Emilia Romagna) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

(CUNÀ@IN IN PADÈLA A LA BULGNÀ ISA)

secondo piatto - carne - Emilia Romagna

Ingredienti

1 coniglio
2 spicchi d'aglio
sale- pepe -
un mazzetto di prezzemolo mezzo 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.

eCucinando.it