

Ricetta: coniglio alle erbe aromatiche.
Suggerita da Renata di Milano.

Ingredienti:

Coniglio a pezzi.

Salvia rosmarino aglio da tritare finemente oppure il preparato già pronto Ariosto per arrosti.

Olio, sale aceto.

Esecuzione:

Lavare accuratamente i pezzi di coniglio. Lasciarli per una decina di minuti in un contenitore con acqua e aceto, mentre preparate il trito.

Il trito sarà formato da aglio, erba salvia e rosmarino, tritati sottili.

Preparare ora la teglia versando un po' di olio, quanto basta per coprire appena il fondo e aggiungere il trito e un po' di sale .

Amalgamare bene l'olio con il trito poi, sciacquiamo i pezzi di coniglio, lo asciugiamo bene, lo mettiamo nella teglia e cerchiamo di spalmarlo bene con l'olio e il trito.

Copriamo la teglia con una pellicola trasparente e mettiamo la teglia con il coniglio nel frigorifero per molte ore.

In genere io lo preparo la sera per cuocerlo il giorno dopo.

Trascorso il tempo necessario, accendere il forno a temperatura moderata, togliere la teglia con il coniglio dal frigo , togliere la pellicola trasparente e rigirarlo ancora nel suo trito.

Quando il forno raggiunge la temperatura desiderata, inserire la teglia e lasciare cuocere per circa 40 minuti.

Il tempo dipende dalla grossezza dei pezzi del coniglio, dal tipo di forno e altre cose quindi, sappiamoci regolare.

Il coniglio dovrebbe rimanere morbido cotto e saporito.

Ottimo anche con un contorno di insalata.