



Coniglio arrosto con salsa peverada - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondi piatti - carne - salame

Ingredienti:

1 coniglio a pezzi
2/3 fegatini di pollo
1 fetta di salame alta 2 cm
aglio, prezzemolo, salvia e rosmarino
1 limone
sale e pepe abbondante

Mettete il coniglio in pezzi, il suo cuore e il fegato in una ciotola con acqua e aceto e lasciatelo qualche ora. Toglietelo dall'acqua, asciugatelo e mettetelo in un tegame con olio e un trito di aglio, salvia e rosmarino. Quando sarà dorato, sfumatelo con vino bianco e continuate la cottura in forno salando e pepando.

Con le frattaglie preparate la salsa peverada:

tritare insieme cuore, fegato del coniglio, i fegatini di pollo, il salame, 1 spicchio d'aglio (o mezzo se è grande) prezzemolo salvia e rosmarino. Mettete olio abbondante in un tegamino e quando sarà caldo versatevi il composto, mescolate, sfumate con il vino bianco, salate e pepate generosamente. Cuocete per pochi minuti. Aggiungete il succo di limone e cuocete ancora per 2 minuti. Servite il coniglio con un cucchiaino di salsina sopra.