



Coniglio con il fornello Versilia - [Visualizza sul sito di rosaria](#)

Secondi piatti - coniglio - vino - aglio

Tagliare il coniglio a pezzi piccoli e metterlo a bagno alcune ore con vino o aceto di mele.

1) Mettere nel mixer pane grattugiato, sale, prezzemolo, aglio, aghi di rosmarino, salvia, formaggio grattugiato. Io avrei aggiunto anche peperoncino in polvere? ma non mi è consentito.

2) Foderare il Versilia con carta forno, mettere un po' di olio e adagiarvi i pezzi di carne dopo averli impanati con il composto di cui al numero 1. Tappare i buchi del coperchio con alluminio

3) Cuocere a fuoco medio per 15 minuti, poi metterlo a medio-basso per 45 minuti

4) Preparare un'emulsione di acqua, olio e qualche cucchiaino del liquido di marinatura

5) Irrorare il coniglio, eventualmente aggiustare di sale, togliere il foglio di alluminio dal coperchio, rialzare la fiamma e lasciare cuocere per altri 30 minuti

