



CARNE

## Coniglio in padella



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MINTEMPO DI COTTURA  
55 MINCALORIE  
360K

NOTE

### INGREDIENTI

600 g di Coniglio pulito e tagliato a pezzi

100 g di Friggitelli (peperoncini verdi dolci)

100 g di Carote

1 Finocchio

8 Funghi champignon

1 Cipolla

10 cl di Vino bianco secco

1 rametto di Maggiorana

1 rametto di Rosmarino fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

### Preparazione

- Mondate la cipolla e tritatela finemente, trasferitela in una padella con l'olio e fatela soffriggere dolcemente a fiamma bassa per 5 minuti.

- Unite il coniglio e fatelo rosolare su tutti i lati a fiamma vivace.
- Sfumate con il vino e lasciate evaporare, salate, pepate, insaporite con rosmarino e maggiorana, coprite e fate cuocere per 30 minuti girando spesso i pezzi di carne.
- Mondate i funghi tagliando via la parte terrosa del gambo, e dopo puliteli con un telo umido; asciugateli bene e tagliateli a fette.
- Nel frattempo lavate i friggiteli, mondate le carote e il finocchio e riduceteli a pezzi.
- Aggiungete le verdure preparate al coniglio, aggiustate di sale e proseguite la cottura per circa 20 minuti.
- Servite il coniglio in padella ben caldo.

Romina Bartolozzi