

Coniglio in umido con cipolline

ricetta per 5/6 persone

Ingredienti

1 coniglio novello pulito dal peso di c.ca	g	900
Aceto per il risciacquarlo	g	100
Burro	g	60
Olio d'oliva	g	30
Sale e pepe	q	6
Vino bianco secco	g	100

Cipolline già pelate e pulite	g	750
Pomodori perette od equivalente	n	2
Acqua	g	200
Dado per brodo	n	1
Foglie d'alloro	n	2
Chiodi di garofano	n	2

Ore	16,20	Mettete a bagno il coniglio tagliato a pezzi per almeno 2 ore in acqua fredda e 100 g d'aceto
	18,20	Risciacquatelo sotto l'acqua corrente, asciugatelo, pepatelo e salatelo leggermente
	18,25	Rosolatelo in olio e burro rigirandolo da ogni parte
	18,40	Spruzzatelo con il vino bianco
	18,50	Aggiungete le cipolline soffriggendole lentamente. Chiudete in una garza i chiodi di garofano
	19,15	Uniteli insieme ad acqua, dado, pomodoro e alloro. Coprite e cuocete
	19,50	Tutto dovrebbe essere ormai cotto. Eliminate i chiodi di garofano e l'alloro
	19,55	Asciugate l'eventuale acqua in eccesso, regolate di sale e servite

I tempi di cottura delle cipolline sono proporzionati alla loro grossezza. Devono pesare dai 15 ai 18 g cad. Se ve ne fossero di più grosse anticipate di qualche minuto la loro rosolatura.