



Coniglio arrosto alla reggiana

[Del 02/04/2009 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 coniglio del peso di 1,200 kg, 4 bacche di ginepro, 3 foglie di salvia, 1 rametto di rosmarino, 1 spicchio di aglio, 1/2 litro di aceto di vino bianco, 3 cucchiai di olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Pulite il coniglio, privatelo delle interiora, tagliatelo a pezzi, lavatelo e scolatelo. Lavate le foglie di salvia e il rosmarino; sbucciate l'aglio, lavatelo e tritatelo insieme alla salvia e al rosmarino. Ponete il trito in una terrina, aggiungete le bacche di ginepro, un pizzico di sale e di pepe appena macinato insieme all'aceto e mescolate con un cucchiaio di legno; unite i pezzi di coniglio, mescolateli e lasciateli marinare per 12 ore rigirandoli di tanto in tanto. In un tegame fate scaldare l'olio, aggiungete i pezzi di coniglio scolati e asciugati e fateli rosolare facendoli colorire da tutte le parti; continuate la cottura, a fuoco moderato, per 35 minuti circa irrorando di tanto in tanto con un pò di marinata. Servite il coniglio arrosto ben caldo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]