

SECONDI DI CARNE

Coniglio di ginota

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

1 h 20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Coniglio pronto per la cottura	1
Uovo	1
Pangrattato	1 scodella
Brodo	50 cl
Cipolla	1
Aglione	3 spicchi
Rosmarino	1 rametto
Aceto di vino	1 bicchiere
Olio d'oliva	
Burro	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Prendete soltanto le parti nobili del coniglio, ossia la parte posteriore e le zampe anteriori, quindi disossatele.
- 2 Ponetele in una terrina e ricopritele d'acqua fresca: versatevi il bicchiere d'aceto e unite il rametto di rosmarino, gli spicchi d'aglio e la cipolla tagliata grossolanamente.
- 3 Lasciate il coniglio a marinare per quindici minuti; eliminerete così l'odore di selvatico.
- 4 Asciugate bene la carne e ricavatene delle bistecchine; passatele nell'uovo e nel pangrattato e fatele friggere in padella con olio e burro, salate leggermente.
- 5 Quando sono ben dorate toglietele dalla padella e sistematele in un coccio a fondo piatto e largo (dianèt), ricopritele di brodo senza esagerare e fate cuocere lentamente per mezz'ora circa fino a scomparsa del brodo.
- 6 Servitele calde, guarnite con un mucchietto di carote in umido. Vino consigliato: Barolo ancora giovane.