

SECONDI PIATTI

Coniglio alla tirolese con speck e rosmarino

Ingredienti per 4 persone

*1 coniglio a pezzi
100 g di speck a listarelle
1 cipolla
1 bicchiere di brodo leggero
rosmarino e salvia
olio extravergine
sale e pepe q.b.*

Preparazione

Rosolare lo speck in casseruola con poco olio.

Aggiungere il coniglio e farlo dorare bene.

Unire la cipolla tritata e le erbe aromatiche.

Versare il brodo, coprire e cuocere dolcemente per circa 50 minuti.

Scoprire negli ultimi minuti per concentrare il fondo.