



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Coniglio alla reggiana



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

3 ore e mezza Tempo

Attrezzatura : **ciotola, pirofila**

Ingredienti

- 1 coniglio
- aglio
- salvia
- rosmarino
- aceto
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Coniglio alla reggiana

Passo 1.

Pulite e tagliate in pezzi il coniglio.

Passo 2.

Preparate un trito di con aglio, salvia e rosmarino.

Passo 3.

Mettete il trito in una pirofila, quindi aggiungetevi aceto ed olio ed i pezzi di coniglio.

Passo 4.

Fate marinare il coniglio per 2 ore.

Passo 5.

Fate cuocere in forno caldo a 180° per un'ora circa.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)