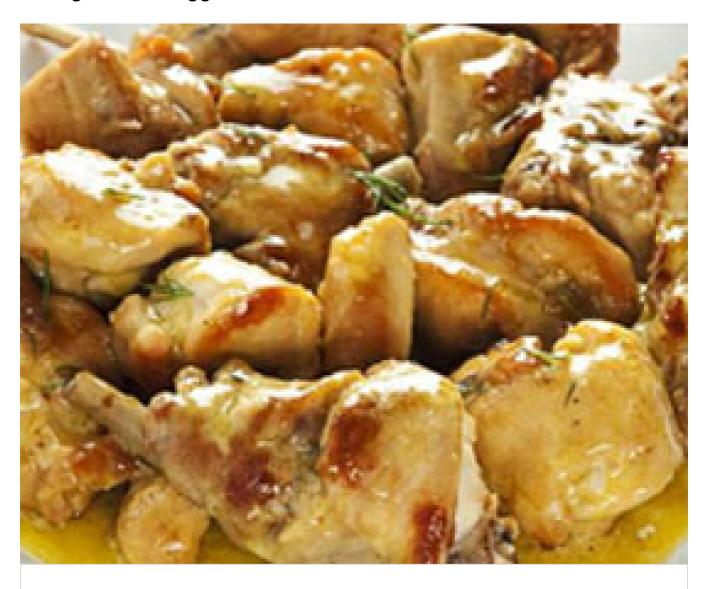


# [RA] (https://www.ricetteregionali.net/)

## Coniglio alla reggiana



**4**Persone

**secondi**Categoria

**facile**Difficoltà

3 ore e mezzaTempo

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)