



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

## *Coniglio con salsa al salame*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**media** Difficoltà

**14 ore** Tempo

Attrezzatura : **ciotola, carta assorbente, casseruola, mixer**

## **Ingredienti**

- 1 coniglio di circa 1,2 kg
- 30 g di lardo
- 60 g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla
- 1 rametto di rosmarino
- 3 foglie di salvia
- 4 spicchio d'aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1/2 l aceto di vino rosso
- 1/2 l d'acqua
- fegato del coniglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 fette spesse di salame
- 1 limone
- 4 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Coniglio con salsa al salame**

### **Passo 1.**

Tagliate il coniglio in quarti e lasciatelo marinare una notte in mezzo l d'acqua e mezzo l di aceto.

### **Passo 2.**

Scolate il coniglio dalla marinatura e tamponatelo con carta assorbente.

### **Passo 3.**

Fate rosolare in una casseruola la cipolla e due spicchi d'aglio tritati con il lardo, 30 g di burro e due cucchiari di olio extravergine d'oliva.

### **Passo 4.**

Quando la cipolla sarà appassita aggiungete il coniglio con un battuto di rosmarino, salvia e prezzemolo, fate rosolare qualche minuto ed aggiungete mezzo bicchiere di vino.

### **Passo 5.**

Proseguite la cottura a fiamma bassa.

### **Passo 6.**

Fate soffriggere in due cucchiari di olio extravergine d'oliva e 30 g di burro, due spicchi d'aglio, poi eliminateli e fate rosolare fette di salame e il fegato di coniglio che avrete precedentemente tritato nel mixer.

## **Passo 7.**

Aggiungete mezzo bicchiere di vino e il succo di un limone e fate evaporare.

## **Passo 8.**

Servite il coniglio ben caldo accompagnato dalla salsa di salame.

### **Note**

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