

Coniglio arrosto con le mele



Ingredienti per 6 persone:

- un coniglio kg 1,200 (naturalmente coniglio dagli occhi neri con Dna di cascina),
- salsiccia g 400,
- cipolla g 350,
- 2 mele,
- vino,
- olio,
- extravergine d'oliva,
- sale e pepe.

Procedimento:

Dopo aver spuntato al coniglio la testa e le zampe, tagliatelo a pezzi(meglio se questa parte preliminare la fate fare a me). Spellate la salsiccia e dividetela a piccoli tocchetti.

In una pirofila, che possa passare dal forno alla tavola, raccogliete i pezzi di coniglio, i tocchetti di salsiccia e la cipolla a spicchi; condite il tutto con un filo d'olio, sale, pepe macinato e infornate a 200 per 40' circa. Trascorso questo tempo unite le mele a tocchetti, 2 cucchiainate di vino e proseguite la cottura in forno ancora per 20' circa.