

Coniglio Verde Leprino alla maniera di Viterbo



Ingredienti:

- 1 coniglio verde leprino intero
- salvia; prezzemolo; rosmarino
- olio extra vergine di oliva
- vino bianco e/o Cognac
- 1 spicchio d'aglio
- farina di grano tenero 00
- sale
- capperi

Procedimento:

Lasciate il coniglio, dopo averlo tagliato in pezzi, in acqua con mezzo bicchiere di vino bianco per circa un'ora.

Trascorso il tempo necessario asciugatelo.

Fate insaporire uno spicchio d'aglio in un filo d'olio extra vergine di oliva. Rosolate i pezzi di coniglio dopo averli infarinati leggermente.

Sfumate con il vino bianco o cognac. Aggiustate di sale, unite un cucchiaino di capperi dissalati e coprite. Fate cuocere lentamente per circa 40 minuti.

Eventualmente, se dovesse asciugarsi troppo, aggiungete un mestolo d'acqua calda, meglio se avete del brodo di carne o di verdura.

A cottura quasi ultimata unite un pesto aromatico ottenuto tritando salvia, prezzemolo e rosmarino.

Buon appetito!