



RICETTA: CONIGLIO ALLE PRUGNE



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Fragante

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 300 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di coniglio tagliato a pezzi
- 100 g di prugne secche snocciate
- 4 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 1 cipolla
- 2 dl di vino bianco
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Fragante

Preparazione:



Affetta la cipolla (1), mettila in una pirofila con il coniglio e il vino (2) e fai marinare per 4-5 ore, rigirando i pezzi di coniglio ogni tanto. Sgocciolali bene e asciugali con carta da cucina (3).



Fai rosolare il coniglio in una padella con l'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE aggiungendo sale e pepe (4). Versaci sopra tutta la marinata e le prugne (5) e fai cuocere, a fuoco moderato, per 50 minuti. Filtra il fondo di cottura (6), irrori il coniglio e servi.