

Coniglio in umido con funghi e polenta



Descrizione

Il coniglio in umido con funghi è un secondo piatto molto profumato grazie alle numerose erbe fresche che gli donano un aroma particolare. Se desideri cucinare un piatto unico, un'ottima idea può essere quella di accompagnare il coniglio con della polenta, come si usava nelle antiche ricette tradizionali regionali: per comodità puoi acquistare della polenta precotta.

Informazioni

PREPARAZIONE: 20 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 60 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

1 **coniglio** a pezzi
3 foglie di **salvia**
1 rametto di **timo**
2 foglie di **alloro**
1 rametto di **maggiorana**
100 g di **pancetta** a cubetti

Mezzo bicchiere di **vino rosso**
400 g di **funghi misti surgelati**
Brodo vegetale q.b.
Sale e Pepe q.b.
Olio EVO q.b.
400 g di **polenta precotta**

Preparazione

- 1) In un tegame metti a soffriggere pancetta e aglio con un filo d'olio per un paio di minuti.
- 2) Nel frattempo lava e trita le erbe aromatiche e l'aglio.
- 3) Aggiungi il coniglio e il trito appena realizzato.
- 4) Fai rosolare il coniglio su tutti i lati.
- 5) Sfuma con il vino e, quando sarà evaporato, aggiungi i funghi ancora surgelati.
- 6) Regola di sale e pepe e prosegui la cottura per un'ora circa.
- 7) Se necessario aggiungi del brodo vegetale caldo.
- 8) Nel frattempo prepara la polenta seguendo le indicazioni sull'etichetta.
- 9) A cottura ultimata, servi il coniglio accompagnato da funghi e polenta.