

Coniglio al curry e limone



Descrizione

La ricetta del coniglio al curry e limone è un secondo piatto di carne dal gusto particolarmente aromatico. L'aggiunta del limone dona una freschezza inaspettata, bilanciando alla perfezione i sapori. Si tratta di un piatto che si presta ad essere gustato in ogni stagione, perfetto per le cene tra amici o per le occasioni speciali. Scopriamo insieme come preparare il coniglio in una ricetta originale e invitante che lascerà tutti a bocca aperta.

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 70 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

1 kg di **coniglio**

1 **cipolla** bianca

200 g di **pancetta** a cubetti

Curry q.b.

Sale e Pepe q.b.

1 rametto di **rosmarino**

2 rametti di **timo**

1 spicchio di **aglio**

Un bicchiere di **vino** bianco

Succo di 2 **limoni**

Preparazione

- 1) Soffriggi in una padella la cipolla con abbondante olio.
- 2) Rosola le parti del coniglio per 5-10 minuti con la pancetta a cubetti.
- 3) Aggiungi curry, sale, pepe, rosmarino, timo, aglio e vino bianco.
- 4) Lascia cuocere con il coperchio per 30 minuti (se necessario aggiungi mezzo bicchiere d'acqua).
- 5) Trascorso il tempo di cottura metti il succo di limone.
- 6) Termina la cottura per almeno altri 15-20 minuti.