

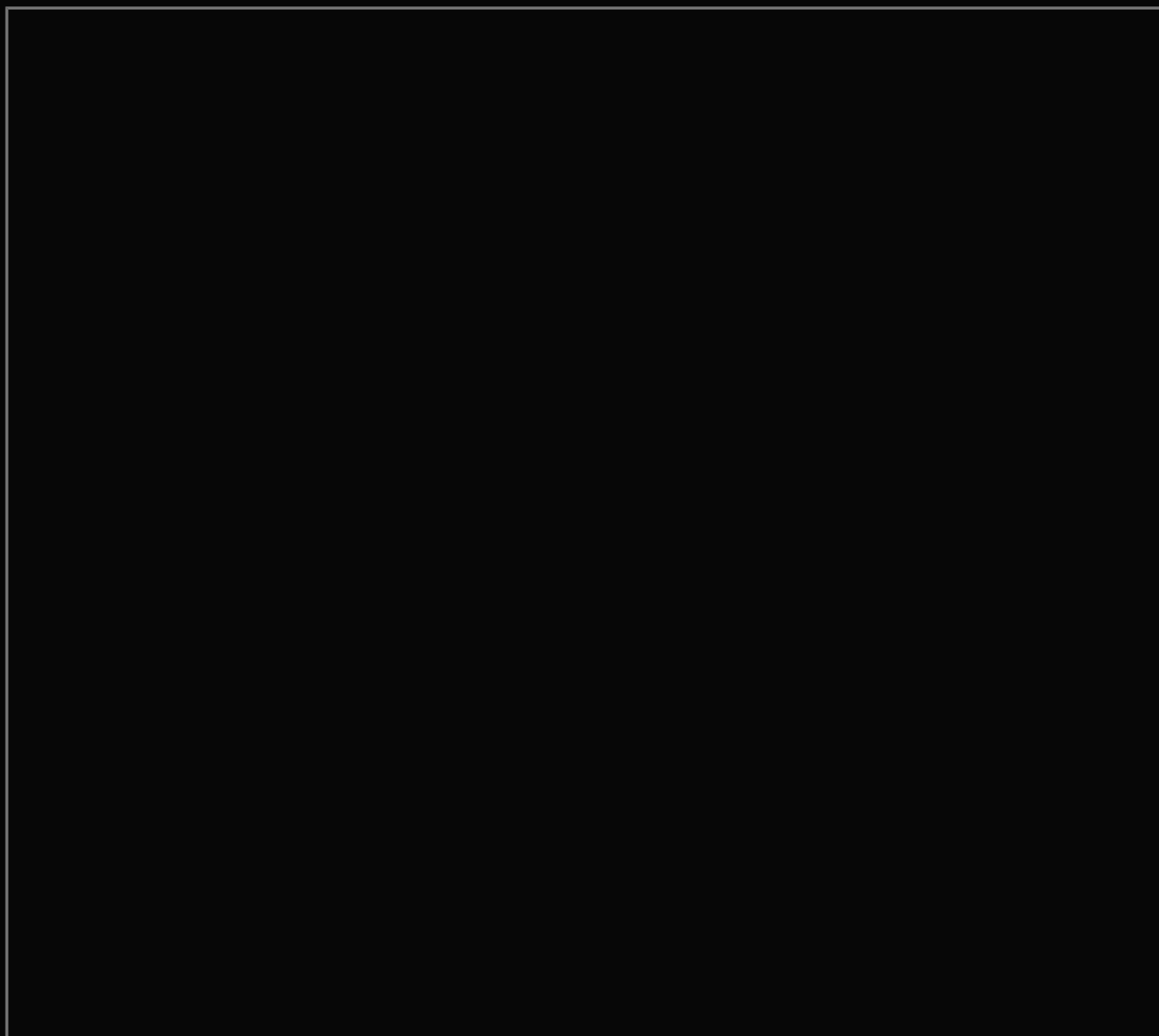
Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: coniglio alla cerianasca. VIDEO

borghese-11-0dfb1d39

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



CONIGLIO ALLA CERIANASCA

COSTO: medio

TEMPO: basso

DIFFICOLTÀ: bas

Ingredienti per 4 persone:

1 Coniglio

½l Vino rosso

½l Brodo di carne

100gr Olive taggiasche

1 Cipolla

2 Spicchi d' Aglio

1 Rametto di Rosmarino

1 Rametto di Maggiorana

4 Foglie di salvia

q.b. Timo

50gr Pinoli

q.b. Olio evo

q.b. Sale e pepe nero

Preparazione:

Preparare un bouquet di timo, salvia, maggiorana e rosmarino. Tagliare in pezzi il coniglio lasciando da parte, rognoni e fegato. Scaldare l'olio in un tegame capiente con aglio e cipolla tritata e metterli a rosolare il coniglio con le sue interiora e le erbe aromatiche. Aggiustare di sale e pepe e continuare la cottura per qualche minuto. Dopo 10 min levare le erbe aromatiche. Sfumare con il vino rosso e fai cuocere per altri 20 minuti, versare un mestolo di brodo per evitare che la carne si attacchi al fondo. Aggiungere i pinoli e le olive taggiasche e lascia il coniglio sulla fiamma viva ancora per 10 minuti. Per assicurarsi che sia tenero e cotto al punto giusto, controllare che la carne si stacchi facilmente dall'osso. Morbido e profumato, il coniglio alla cerianasca è pronto per essere impiattato.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**