

Coniglio al forno di nonna

Ecco il coniglio al forno, semplice e con pochi ingredienti, come lo cucinava nonna. Sempre da preferire un coniglio di fattoria piuttosto che quelli di allevamento, in quanto le carni sono assolutamente più compatte e succose.



Ingredienti:

- 1 coniglio intero (circa 1kg)
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- olio d'oliva
- 3-4 rametti di rosmarino fresco
- 3 spicchi d'aglio
- sale, pepe

Lavare il rosmarino, sbucciare l'aglio e tagliarlo a pezzi grossi.

Farsi sezionare il coniglio dal macellaio in pezzi grossi, lavarlo bene sotto l'acqua corrente e, se ancora la possiede, cercare di rimuovere la maggior parte della leggera pellicina bianca che ancora è attaccata al muscolo (nonna diceva che è quella che dà l'amaro).

Utilizzando una padella capiente, rosolare i pezzi di coniglio aggiungendo metà degli odori (ma niente olio) in modo che la carne butti fuori un poco della sua acqua e si colori uniformemente.

Preriscaldare il forno (ventilato) a 180°.

Trasferire il coniglio in una pirofila da forno, condire con olio, sale, pepe ed aggiungere gli odori (aglio e rosmarino) tenuti a parte. Bagnare con il vino bianco.

Cuocere in forno per circa 1 ora, aggiungendo un poco di acqua se si nota che il succo di cottura tende ad asciugare troppo. Girare i pezzi di carne ogni 20 minuti in modo che si colorino bene.

A fine cottura sfornare e coprire la pirofila con alluminio da cucina per circa 10 minuti prima di servire.