Coniglio gran baita

scritto da Mirko Achermann | 22 Dicembre 2021

Per 4 persone

Preparazione 30 minuti; cottura 2 ore.

Ingredienti:

- 1 coniglio di circa 1.5 Kg
- 5 bacche di ginepro
- 2 foglie di alloro
- 2 spicchi di aglio
- Abbondante rosmarino
- 100 grammi di pancetta tesa
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla piccola
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 di bicchiere di vino rosso
- 2 chiodi di garofano
- 100 grammi di burro
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Tagliate a pezzi il coniglio e praticate in ognuno di essi una piccola incisione in cui infilerete un pezzetto di pancetta.

Tritate finemente le foglioline di rosmarino con l'aglio e grossolanamente la carota, il sedano e la cipolla. Disponete i pezzi di coniglio in una teglia, unite le verdure e gli aromi tritati, i chiodi di garofano, le bacche di ginepro e le foglie di alloro intere.

Bagnate con il vino e regolate di sale e pepe.

Unite il burro a fiocchetti e passate in forno ben caldo lasciando cuocere per circa 2 ore a calore moderato e avendo cura di irrorare di tanto in tanto la carne col suo sughetto di cottura.