

Le ricette di Giuly - Coniglio con olive

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è veloce e gustosa.

INGREDIENTI:

- 1 coniglio tagliato a pezzi
- 2 cipolle affettate

- 2 spicchi di aglio tritati
- 1 bicchiere di vino bianco
- 3/4 cucchiaini di olive verdi denocciolate
- 2 rametti di timo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di brodo di carne
- Olio q.b
- Sale q.b
- Pepe q.b

PROCEDIMENTO:

In una casseruola capiente mettere l'olio e i pezzi di coniglio, farli rosolare e poi sfumare con il vino.

Una volta evaporata la parte alcolica aggiungere le cipolle tagliate a fettine, l'aglio tritato, le olive, il timo, il rosmarino e il brodo caldo.

Fare cuocere per circa un'ora dopodiché servire ben caldo.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 15/06/2024

Salvato in PDF in data: 04/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-coniglio-con-olive/15/06/2024/>