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 cucchiai 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: 23/11/2026

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