

Coniglio ripieno con patate



Ingredienti:

1 coniglio ripieno legato

1 kg patate

dado vegetale

rosmarino

Metti il coniglio nella pentola, copri con MCSD e cuoci sul fornello medio a fiamma alta circa 10 minuti, girando il coniglio ogni 2-3 minuti per rosolarlo da tutte le parti.

Aggiungi le patate sbucciate e tagliate a spicchi grossi e condite con dado vegetale e 1 cucchiaio di olio evo. Continua a fiamma media 5 minuti, mescola le patate, gira il coniglio e prosegui a fiamma media 5 minuti poi a fiamma bassa 15 minuti. Lascia spento in auto cottura 10 minuti.

Taglia il coniglio ripieno a fette e servi caldo.

Eliza Sestov