

Coniglio stuzzicante



Ingredienti:

[like-locker-pro id="a80d7ce5997bf898c" theme="red" scheme="default" url="CURRENT" message="Clicca Mi piace per visualizzare gli ingredienti!"]

1/2 coniglio

1 cipolla

1/2 bicchiere vino bianco

sale, pepe, rosmarino, salvia, curry

[/like-locker-pro]

Tritate finemente la cipolla e mettetela nella pentola con 2 cucchiari di olio di oliva ed il coniglio tagliato a pezzi.



Coprite con Magic Cooker e cucinate a fiamma alta, fornello medio, per 6 minuti. Spostate dalla fiamma, lasciate riposare 1 minuto e girate i pezzi di coniglio.



Cucinate per altri 6 minuti, così la carne diventa leggermente rosolata, e a questo punto aggiungete il vino, versandolo da sopra, nel spazio fra i due dischi.



Fate andare a fiamma sempre alta finché il vino si sfuma (circa 2-3 minuti) poi spostate dalla fiamma e aggiungete il sale, il pepe, il rosmarino, la salvia ed il curry abbondante, circa 1 cucchiaino. A questo punto versate anche 50 ml acqua fredda e girate il tutto. Rimettete sulla fiamma bassa e fate cucinare per 35 minuti, girando soltanto una volta a metà cottura.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.