

## Coniglio della nonna al forno

1,5 kg di coniglio

100 g di burro

200 g di lardo a cubetti

4 cipolle

½ litro di vino bianco

100 ml di olio evo

Alloro, rosmarino, timo, limone, chiodi di garofano, sale e pepe

Tagliare a pezzi il coniglio e tritare le cipolle.

Coprire il fondo della teglia con metà delle cipolle, metà cubetti di lardo, tre fette di limone con i chiodi di garofano, metà burro a tocchetti, olio di oliva e metà trito di erbe.

Adagiarvi il coniglio in pezzi e coprire con l'altra metà degli ingredienti.

Salare e pepare quanto basta, irrorare con il vino, coprire la teglia e infornarla a 180°C.

Al bisogno bagnare con del brodo vegetale e cuocere sino a doratura.

Gli ultimi 15 minuti scoprire la teglia per permettere al coniglio di rosolarsi al punto giusto.

Servire con la polenta di Storo.



PALAZZO  
BOCCABRUNA

 ACCADEMIA  
D'IMPRESA  
AZIENDA SPECIALE DELLA C.C.I.A.A. DI TRENTO

*A cura di Chef Walter Miori*