

Coniglio alla birra

INGREDIENTI:

1 coniglio di media grandezza tagliato a pezzi,
1 cipolla grande,
100 gr di pancetta a cubetti,
1 bottiglia di birra da 33cl ,
misto di spezie (rosmarino, salvia, maggiorana, pepe, qualche bacca di ginepro),
1 spicchio d'aglio,
farina qb,
olio evo.

Tritare la cipolla e metterla in un tegame con l'olio e farla rosolare a fuoco basso per 10', aggiungere la pancetta e se si vuole anche il fegato del coniglio tritato e cuocere ancora per qualche minuto.

Infarinare il coniglio aggiungerlo al soffritto e farlo rosolare da tutti i lati, salare e unire le spezie tritate finemente insieme allo spicchio d'aglio e bagnare con un bicchiere di acqua calda, coprire e far cuocere almeno 1h a fuoco dolce bagnando con acqua calda se necessario.

Trascorso il tempo aggiungere la birra e continuare la cottura sempre a fiamma bassa fino a che il liquido sia ristretto e abbia l'aspetto di una salsina da poter mettere sulla carne.