



Coniglio all'aceto balsamico



Ingredienti per 4 persone

n° 1	Coniglio
500 ml	Condimento balsamico
300 ml	Vino bianco secco
n° 4	Spicchi d'aglio
n° 2	Cucchiari di Aceto Balsamico
q.b.	Rosmarino
q.b.	Olio di semi
q.b.	Sale e pepe bianco

Preparazione

1. Tagliare il coniglio in 12 parti.
2. Preparare una concia unendo e mescolando nell'ordine: sale, aglio e rosmarino tritati, condimento balsamico, vino e olio.
3. Mettere il coniglio a bagno nella concia così ottenuta facendo attenzione che tutti i pezzi siano completamente immersi e lasciarlo marinare per 24 ore.
4. Cuocere in forno per circa 1 ora e 30 minuti.
5. Servire aggiungendo a freddo un filo di Aceto Balsamico.