Coniglio in insalata

Sintesi

- Tempo: 2 ore
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 6 persone
- Gluten free

Ingredienti

- 1 coniglio da 1kg circa
- 2 coste di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla bianca
- 1 chiodo di garofano
- 2 rametti di mirto
- 1 rametto rosmarino
- 2 rametti di timo
- Salvia
- Aglio
- Sale
- Olio
- 1 cucchiaio di sale grosso
- ½ limone succo
- 1 cucchiaio senape
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 manciata di olive taggiasche
- 1 spicchio di aglio
- 1 acciuga

Procedimento

- In una pentola grande mettere acqua, sale, le verdure, le spezie
- Aggiungere le erbe legate con lo spago
- Quando l'acqua è calda mettere il coniglio
- Cuocere circa 60 minuti
- Lasciare raffreddare nel suo brodo
- Scolare in un colino
- Tenere il brodo per altre preparazioni
- Spolpare la carne
- Condire con una vinaigrette fatta con olio, succo di limone, senape, capperi tritati, olive taggiasche, aglio, 1 acciuga