

CONIGLIO ALLO ZAFFERANO – INGREDIENTI PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

- 1 coniglio
- Una cipolla rossa
- Uno spicchio d'aglio
- 250 g di olive nere
- 130 g di olio extravergine
- ¼ l di vino bianco secco
- 36 filamenti di zafferano (Usare lo zafferano secondo il metodo descritto nella sezione 'uso in cucina' della home del sito)

PROCEDIMENTO

Prima di iniziare la preparazione del coniglio bisogna preparare lo zafferano seguendo i due metodi descritti sul sito. Tagliare, quindi, il coniglio a pezzi e farlo rosolare nell'olio con l'aggiunta di sale e pepe, tritare la cipolla ed aggiungerla al coniglio con lo spicchio d'aglio, continuare la cottura per altri 20 minuti, dopo di che aggiungere l'acqua con lo zafferano e il vino bianco e portare a fine cottura.

