

Fabio propone

Coniglio al ginepro e birra



INGREDIENTI

- coniglio a pezzi (cosce e sottocosse)
- 3 cucchiaini di farina bianca
- 10 bacche di ginepro
- 4 foglie d'alloro
- 2 spicchi d'aglio
- 2-3 lattine di birra



Preparazione:

mettere i pezzi di coniglio all'interno di un tegame dai bordi alti, aggiungere la dose di farina con un pizzico di sale, alloro e le bacche di ginepro ed infine versare la birra fino a ricoprire il tutto. **CUOCERE A FUOCO MEDIO PER CIRCA 80 MINUTI** di cui alcuni a coperchio chiuso cercando di far asciugare il sugo non troppo velocemente.

SERVIRE CALDO CON IL SUGO DI BIRRA CHE RISULTERA' DENSO E CREMOSO.

VARIANTE PROVATE ANCHE COL POLLO.

