

CONIGLIO CON BALSAMICO TRADIZIONALE AL GINEPRO

1 coniglio nostrano

1 cipolla

olio

1/2 bicchiere di vino bianco

3 arance

3 cucchiai *Aceto Balsamico Tradizionale al Ginepro*

Fate soffriggere con l'olio in un tegame basso e capiente la cipolla tritata. Aggiungetevi il coniglio, preventivamente tagliato in piccoli pezzi, lavato e asciugato.

Fatelo rosolare bene da tutte le parti.

Versate il vino e lasciatelo evaporare, finché la carne rimarrà ben asciutta.

Aggiungete allora il succo delle arance e, quando anche questo sarà evaporato, mettete i tre cucchiari di Aceto balsamico tradizionale al Ginepro e girate con cura.

Salate, bagnate con un bicchiere di acqua tiepida, coprite e fate cuocere a fuoco lento.

Ultimata la cottura, lasciate insaporire coperto e servite tiepido.