CONIGLIO FRITTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio di circa 1 kg,
- 2 limoni,
- farina,
- olio,
- sale.

Lavare il coniglio, asciugarlo, tagliarlo a pezzi piccoli, irrorare con succo di limone e far macerare per 30'.
Preparare una pastella mescolando 100 g di farina, un pizzico di sale e acqua quanto basta per ottenere un impasto omogeneo.
Passare nella pastella i pezzi di coniglio ben asciugati e friggerli in abbondante olio bollente per circa 20'.
Asciugarli su carta assorbente e servire.