

219. CONIGLIO FRITTO

La ripugnanza che molti in Italia sentono pel coniglio (*Lepus cuniculus*) non mi sembra giustificata. È una carne di non molta sostanza e di poco sapore al che si può supplire coi condimenti; ma è tutt'altro che cattiva e non ha odore disgustoso, anzi è sana e non indigesta come quella d'agnello. Si offre poi opportuna per chi non avendo mezzi sufficienti a procurarsi carne di manzo, è costretto a cibarsi di legumi ed erbaggi. Il miglior modo è di friggerlo come la coratella del n. 217.

Dicono poi che il coniglio lesso fa un brodo eccellente.

La domesticità del coniglio rimonta ad un'epoca assai antica, giacché Confucio, 500 anni avanti l'era cristiana, parla di questi animali, come degni di essere immolati agli Dei, e della loro propagazione.