CONIGLIO AL VINO

Ingredienti per 4:

- 1 coniglio da 1,2 kg,
- 8 foglie di salvia,
- 2 spicchi di aglio,
- olio d'oliva,
- aceto di vino bianco,
- 1 cipolla,
- 1 costola di sedano,
- 1 carota,
- pepe e sale grosso.

Fate cuocere in una pentola d'acqua la cipolla, la carota e il sedano mondati e affettati. Dopo 20 minuti unite il sale e il coniglio e cuocete per altrl 30 minuti. Scolatelo, disossatelo e mettetelo in una terrina con salvia, aglio affettato e pepe. Emulsionate in una ciotola 1/3 di aceto e 2/3 d'olio e versate la miscela sul coniglio. Fate insaporire in frigo per 12 ore, poi servite.

L'IDEA IN PIU
Potete sostituire il coniglio con il pollo, utilizzando lo stesso procedimento. Otterete una preperazione dal sapore più delicato.