# COTOLETTA DI CONIGLIO

Ingredienti:

- Cosci di coniglio,
- vino,
- rosmarino,
- alcune uova,
- sale,
- scorza di limone,
- farina,
- pane grattugiato,
- olio di semi,
- uno schizzo di limone.

Disossare i cosci del coniglio, batterli per appiattirli, marinarli in una scodella con vino e rosmarino. Sbattere alcune uova, salare, grattuggiarvi della scorza di limone. Asciugare le cotolette, salarle, passarle nella farina, sgrondarle, gettarle nell'uovo, scolarle, spolverare di pane grattugiato.
Padella, olio di semi, friggerle poca alla volta, togliere quando sono dorate, passarle sulla carta gialla e uno schizzo di limone.