

Coniglio in padella con fave fresche e patate novelle

TEMPO PREPARAZIONE 45 MINUTI

TEMPO COTTURA 1 ORA CIRCA

PORZIONI 3 PERSONE

INGREDIENTI

500 g coniglio a pezzi

450 g fave

500 g patate novelle

4 cucchiaini Olio Extravergine D'Oliva

2 prese Sale Fino

1 macinata Pepe Nero

2 bicchieri vino bianco

2 mestoli acqua

PREPARAZIONE

- Scaldate due cucchiaini di olio in una padella e aggiungete il coniglio a pezzi. Lasciate rosolare per qualche minuto voltando ogni tanto la carne.
- Sfumate poi con il vino bianco, salate, pepate e cuocete per circa 15/20 minuti.
- Nel frattempo sgranate le fave.
- Pelate le patate e lessatele intere con le fave nella pentola a pressione per circa 5/6 minuti a partire dal momento in cui la pentola inizia a fischiare.
- Scolate tutto e aggiungete le fave e le patate al coniglio.
- Continuate la cottura per altri 20/25 minuti o sino a quando la carne del coniglio risulterà tenera.
- Potete servire caldo o freddo.

NOTE

Se il coniglio fosse ancora duro aggiungete due mestoli di acqua calda o brodo e continuate a cuocere sino a quando il coniglio non sarà tenero.