

CONIGLIO AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio di circa 1 kg,
- latte,
- 2 cipolle,
- 2 foglie di alloro,
- 1 cucchiaino di curry,
- 2 spicchi d'aglio,
- sale,
- pepe verde e rosa in grani.

Tagliare il coniglio a pezzi piccoli.

Portare quasi a bollore 1/2 l di latte con le cipolle ad anelli, l'aglio, l'alloro e poco sale.

Togliere dal fuoco e lasciare in infusione per 30'.

Disporre il coniglio in teglia, unire il latte filtrato, gli anelli di cipolla rimasti nel colino e passare in forno a 180°C per 1 ora, unendo, se occorre, poco latte caldo.

Frullare il fondo di cottura, unire il curry, il pepe, far restringere e servire con il coniglio.