

CONIGLIO ALLA BIRRA

Ingredienti:

- 1 coniglio già pulito da 1,2 kg,
- farina,
- 30 g di pancetta affumicata,
- 1 cucchiaio di cipolla tritata,
- 20 g di burro,
- 1/2 bicchiere di birra,
- rosmarino,
- sale,
- pepe.

Tagliate a pezzi il coniglio e infarinatelo.

Mettete nel recipiente la cipolla, la pancetta tritata, il burro e il rosmarino e adagiatevi sopra il coniglio sistemando ai bordi i pezzi piú carnosì.

Irrorate con la birra, coprite e cuocete per 15' nel forno a micro-onde a 600~W, girando una volta i pezzi di carne.

Salate, pepate e proseguite la cottura per altri 15' a 600~W scoperto.

Durante la cottura fate ruotare una volta il recipiente e girate un paio di volte i pezzi di carne aggiungendo se necessario ancora birra.

Fate riposare per 5' coperto e servite con riso bianco o purea di patate.