Coniglio al caffè

FACILEeBUONO

per un kg di coniglio:

1,5 dl di barbera
1,5 dl acqua
1 cucchiaio di farina
2 cucchiai di olio d'oliva
2 spolverate di cannella
2 cucchiaini da caffè rasi di sale
1 tazzina di caffè espresso

Particolare e unica

Dopo aver lavato i pezzi di coniglio asciughiamoli con della carta cucina. Passiamoli nella farina eliminando quella in eccesso scuotendoli leggermente.
Scaldiamo l'olio e rosoliamo il coniglio da ambo i lati.
Spruzziamolo con il vino, aggiungiamo il sale, la cannella e l'acqua. Quando riprenderà il bollore abbassiamo la fiamma e copriamo con il coperchio.
Proseguiamo la cottura per un'ora e aggiungiamo il caffè 5 minuti prima di fine cottura.

La ricetta del coniglio al caffè è particolare e unica per il suo gusto. Una pietanza da accompagnare con una buona polenta o del purè di patate.