



## **BIRRIFICIO FARNESE**

### **CONIGLIO ALLA BIRRA**

*Ingredienti (per 4 persone) :*

#### **INGREDIENTI**

- 1 coniglio di circa 1,2 kg
- 1 bicchiere di birra **Chica**
- 3 cucchiaini d'olio d'oliva
- 10 pomodori
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 mele
- 1 pera
- 1 limone
- sale q.b.
- pepe q.b.

#### **PREPARAZIONE**

- Pulite e lavate il coniglio in acqua con succo di limone. Tagliatelo a pezzi e mettetelo a cuocere in un tegame con olio, la carota a fette, un trito di prezzemolo e cipolla, le mele, la pera e la banana tagliate tutte a cubetti.
- Cuocete per circa 20 minuti a fuoco basso e a tegame coperto, mescolando e girando di tanto in tanto la carne.
- Aggiustate di sale e pepe ed irrorate con la birra e continuando a cuocere a fuoco lento. Aggiungete i pomodori pelati e tagliati a pezzi e fate andare il tutto ancora per altri 30 minuti circa a tegame coperto.