

CONIGLIO con BIRRA AMBRATA e pomodori datterini



Ingredienti

1 Coniglio quartato, una decina di patate novelle, 2 cipolline fresche, funghi champignon (io surgelati), mezza scatola di pomodori datterini, birra Karma Amber Doll, foglie di alloro, **Insaporitore Ariosto per carni in umido.**



1) In una grande ciotola mettete a marinare con mezzo bicchiere di Birra Karma Amber Doll il coniglio diviso a pezzetti, aggiungete le foglie di alloro e per ultimo **l'insaporitore per carni in umido.** Fate marinare per circa 5/7 ore, rigirandolo ogni tanto.

2) aggiungete successivamente i pezzetti di coniglio e sfumate con altra birra Karma Amber Doll, aggiungete i pomodorini datterini e per ultimo le patate. Coprite con un coperchio e fate cuocere e addensare il sughetto. Servite caldo con un ciuffetto di prezzemolo e ovviamente accompagnate il pasto con altra birra.