

Bracioline di coniglio in crosta di mandorle con cipolline

Le ricette di secondi su RicettItalia.org

Per 4 persone:

10 bracioline di coniglio
100 g cipolline
200 g piselli
50 g mandorle affettate
50 g pangrattato
1 uovo
1/2 cipolla
1 cucchiaio zucchero
1 cucchiaio aceto balsamico
2 foglie salvia
latte
olio d'oliva
sale

Preparazione

Sbollentare le cipolline, scolarle e stufarle con olio, zucchero, aceto, sale e acqua. Cuocere i piselli con cipolla, olio e frullarli. Passare la carne nelle mandorle, pangrattato e salvia e scottare in padella per 5 minuti. Servire con la salsa di piselli.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>