

Coniglio alla cacciatora

Conillu a suchitu



TEMPI DI ESECUZIONE: 1 h circa

GRADO DI DIFFICOLTÀ: Media

INGREDIENTI (per 4 persone):

1 coniglio di media grandezza, 2 spicchi di aglio, mezza cipolla, Capperi, 1 grosso pomodoro, olio extravergine d'oliva, un rametto di rosmarino, 1 pomodoro secco, una manciata di olive nere e verdi, aceto, mezzo bicchiere di vino bianco, sale.

PREPARAZIONE:

Tagliare il coniglio a piccoli pezzi e lavarli. In un tegame versare qualche cucchiata di olio, l'aglio e la cipolla tritati, una manciata di Capperi, il pomodoro secco sminuzzato, il rosmarino e le olive nere e verdi. Far soffriggere per qualche minuto e aggiungere la carne di coniglio. Versare un goccio di aceto e spruzzare con il vino bianco; coprire il tegame e controllare la cottura, aggiungendo all'occorrenza qualche mestolo d'acqua calda. A fine cottura aggiustare con poco sale e incorporare il pomodoro tagliato a pezzetti.

BEVANDE/VINI CON I QUALI IL PIATTO SI ACCOMPAGNA:

Mònica

NOTE:

Per creare una salsa densa è possibile aggiungere a fine cottura un composto liquido ottenuto sciogliendo un cucchiaino di farina in mezzo bicchiere d'acqua.

