

SECONDI PIATTI

# Cacciatore di coniglio selvatico

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 90 min    COTTURA: 45 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

NOTE: +1 NOTTE PER MARINARE

---



## INGREDIENTI

1 coniglio  
1/2 cipolla  
1 l circa di brodo di carne  
1 bicchiere di vino bianco secco  
4 cucchiari d'olio extravergine d'oliva  
olive nere  
peperoncino secco  
origano  
sale  
pepe  
crostoni di pane.

## PER LA MARINATA

Acqua  
aceto.

# PREPARAZIONE

- 1 Prendete il coniglio ancora intero, qualora non fosse già stato scuoiato dal vostro macellaio di fiducia procedete in questa maniera: Iniziate praticando un'incisione lungo la schiena, staccate la pelliccia e lasciatene due ciuffi appena sopra le zampe posteriori, procedete poi, aiutandovi con un coltellino molto affilato a staccare tutta la pelliccia tranne che per le zampette anteriori e la testa, Ripulito dalla pelliccia tutto il corpo del coniglio procedete a staccare zampe e testa. Lavatelo bene sotto un abbondante flusso di acqua corrente, affinché si lavi via il sangue, lasciatelo poi un'oretta a gocciolare ed asciugare. Preparate una soluzione di acqua e aceto, (80% acqua, 20% aceto) mettete a marinare per una notte il coniglio in questa soluzione riponendolo in frigorifero. Passata la notte il coniglio va lavato e asciugato.

Adesso è pronto per essere cucinato.

Tagliate il coniglio in 6 pezzi, salate, pepate e condite con origano secco.

Preparate un pentolino di brodo di carne rafforzandone il sapore con 1/2 cipolla.



- 2 Preparate un fondo con l'olio, il rosmarino, le olive nere, un peperoncino secco sbriciolato e le frattaglie del coniglio a pezzettini.



- 3 Ponete il coniglio nel tegame e soffriggete a fiamma alta.





- 4 Sfumate con un bicchiere di vino bianco secco, quindi, terminate la cottura a fiamma bassa aiutandovi con il brodo.





- 5 La cottura dei singoli pezzi del coniglio non è omogenea, quindi controllatene singolarmente il livello di cottura, solitamente, prima saranno pronte le spalle, poi il carre e le cosce per ultime.



6 Una volta tolto il coniglio dal tegame fate restringere il fondo, quest'ultimo dovrà essere

passato così da ricavarne una saporitissima salsa per nappare il piatto.





7 Vi consigliamo di accompagnarlo con crostoni di pane ben tostati.



