

SECONDI PIATTI

## Coniglio al vino bianco con dadolata di peperoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

700 g di coniglio  
2 peperoni  
qualche cucchiaino di passata di pomodoro  
1 cucchiaino di panna  
1 cipolla  
1 gambo di sedano  
1 bicchiere di vino bianco  
olio  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Fate un trito di cipolla, sedano e carota e ponetelo a soffriggere con un filo d'olio.

Quando l'olio si sarà ben insaporito, scolate la brunoise e tenetela da parte.



- 2 Mettete i pezzi del coniglio nella padella con l'olio delle verdure e fateli rosolare bene, sfumate, a questo punto, con il vino bianco.

Quando il vino sarà evaporato aggiungete le verdure tritate che avevate tenuto da parte, salate, pepate, e terminate la cottura a tegame coperto. A cottura quasi ultimata aggiungete una dadolata di peperoni.

Una volta cotti anche i peperoni, togliete i pezzi di coniglio e metteteli da parte al caldo.



- 3 Nel fondo di cottura, aggiungete un po' di passato di pomodoro e un po' di panna e fate

cuocere una decina di minuti. Frullate il tutto e versate la vellutata che avete ottenuto sul coniglio e servite.

