

SECONDI PIATTI

Coniglio all'ischitana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 coniglio da 1 1/2 kg circa
500 g di pomodori maturi
basilico
vino bianco
rosmarino
olio d'oliva
pepe
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a pezzi il coniglio, lavatelo, asciugatelo, e tenendo da parte il fegato, fatelo rosolare in un tegame con l'olio. Quando è ben colorito e asciutto, spruzzatelo di vino bianco, fatelo evaporare e ripetete l'operazione più volte perchè risulti ben profumato. Aggiungete allora il rametto di rosmarino, il pomodoro tagliato a pezzi, sale e pepe nero abbondante.
Coprite il tegame e fate cuocere a fuoco lento aggiungendo qualche cucchiata di acqua

bollente se il pomodoro tendesse a restringersi troppo prima che il coniglio sia cotto.
Dieci minuti prima della fine della cottura aggiungete il fegatello e, qualche minuto dopo
abbondante basilico tritato.