

SECONDI PIATTI

Coniglio alla cacciatora

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il coniglio alla cacciatora riesce a unire il gusto dolce ma intenso della carne con l'acidulo del pomodorino in un connubio perfetto anche per condire un buon piatto di pasta ruvida fatta in casa. Non abbiate paura di abbondare con il peperoncino (o il pepe nero come preferite) e lasciatevi un angolino dello stomaco per una buona "scarpetta".

INGREDIENTI

CONIGLIO 1
POMODORI CILIEGINI 250 gr
BRODO DI CARNE 500 ml
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri
SALE
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALVIA 4 foglie
ROSMARINO 1 rametto
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Lavare accuratamente il coniglio e immergetelo in acqua e vino bianco (meglio se secco) per circa 30/40 minuti.

- 2 In un tegame ampio soffriggere uno spicchio di aglio in camicia.
A parte, tagliate i pomodori ciliegino.
Sciacquate il coniglio, sgocciolate il liquido in eccesso e rosolatelo a fiamma viva.

- 3 Quando la carne sarà dorata, aggiungere i pomodorini (attenti che schizzano!).
Salate, mettere rosmarino salvia e peperoncino a pezzetti (o pepe nero se preferite).
Lasciare cuocere per pochi minuti a fiamma media.
Aggiungere abbastanza brodo da coprire circa la metà della carne (conservatene un mestolo se si dovesse asciugare in cottura e la carne non fosse ancora cotta al punto giusto)

- 4 Lasciare cuocere a fiamma media per circa 15 minuti con il coperchio, dopodichè rimuovete il coperchio.

- 5 Quando la carne sarà cotta ed il brodo quasi completamente asciutto, sfumare con il vino bianco.
Controllate di sale, servite e buon appetito