

SECONDI PIATTI

Coniglio alla ligure

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Un coniglio di 1
2 kg circa
spicchio aglio
mezza cipolla
50 g olive taggiasche
30 g pinoli
rametto di maggiorana
timo
rosmarino
salvia
peperoncino
mezzo litro vino bianco secco
olio e.v. d'oliva
sale q.b.

PREPARAZIONE

1 Tagliate il coniglio in pezzi piuttosto piccoli, lavateli ed asciugateli.

Tritate finemente aglio, cipolla ed erbe aromatiche.

In un tegame basso e largo soffriggete il trito nell'olio.

Aggiungete poi olive e pinoli, poi i pezzi di coniglio: rosolateli, versate il vino e fatelo lievemente sfumare.

Coprite infine il tegame e cuocete a fuoco lento finchè il coniglio sarà tenero. Buon appetito!