

SECONDI PIATTI

## Coniglio alla sanremese

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 10 MIN PER MARINARE.

---



### INGREDIENTI

- 1 coniglio a pezzi
- 2 bicchieri di vino Rossese
- 2 manciate di olive nere
- 2 cucchiari di pinoli
- 5-6 noci
- 1 cipolla
- 2 foglie d'alloro
- timo
- 1 costola di sedano
- 3 rametti di rosmarino fresco
- 1/2 bicchiere d'olio

### PREPARAZIONE

- 1 **1** Preparete un trito con una cipolla, 2 foglie di alloro, timo, una costola di sedano, 3 rametti

di rosmarino fresco, 2 cucchiaini di pinoli e 5-6 noci e soffrigete in mezzo bicchiere di olio.



**2** Una volta soffritto, aggiungere un coniglio a pezzi e fate rosolare.



**3** Unite 2 bicchieri di Rossese e sfumate.



4 Nel frattempo, lessate la testa e il fegato del coniglio, ricavandone poco brodo che potrà servire se si asciugasse troppo il sugo.

Una volta cotti, scolate dal brodo sia il fegato che la testa, questi verranno aggiunti al piatto a metà cottura.



**5** A questo punto, aggiungete 2 manciate di olive nere e portare a cottura.



6 Ecco il piatto finito.

