

SECONDI PIATTI

Coniglio con capperi e olive

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



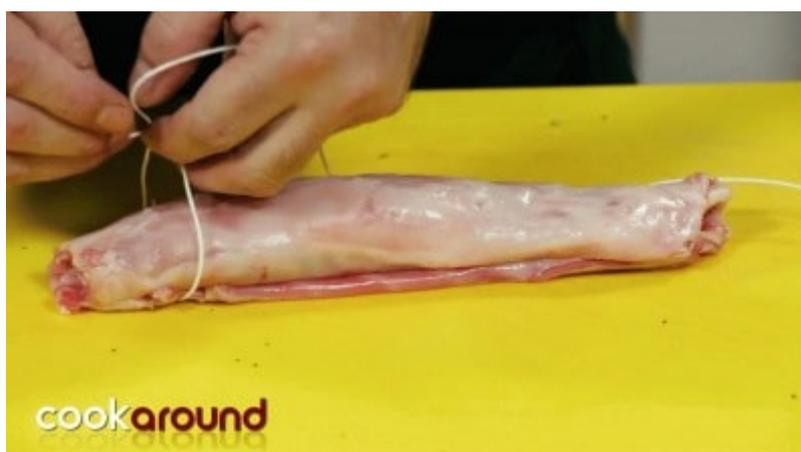
Coniglio con capperi e olive: un piatto delizioso che racconta i metodi di cottura in bianco della carne del centro e sud Italia, con i suoi aromi intensi, come quello dei capperi. Il coniglio con capperi e olive può essere l'idea che cercavate per un pranzo importante. Se state cercando la ricetta giusta per fare un secondo piatto rustico e gustoso, questo è proprio ciò che fa per voi! Provate questa ricetta e fateci sapere com'è andata! E se amate questo tipo di carne vi proponiamo un'altra ricetta molto interessante: che ne dite di farlo [porchettato](#)?

INGREDIENTI

LOMBATA DI CONIGLIO dissosato - 1
CAPPERI 2 cucchiaini da tavola
OLIVE VERDI 20
VINO BIANCO 1 bicchiere
SPICCHIO DI AGLIO 3
ROSMARINO ½ rametti
SALVIA fresca - 2 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Condite la lombata con il sale, il pepe macinato fresco, le foglie di salvia tritate, gli aghi del rosmarino fresco, uno spicchio di aglio tritato, chiudete e legate il coniglio con dello spago.



- 2 Prendete una casseruola con un filo d'olio, due spicchi di aglio in camicia e fate prendere calore.



3 Quando vedete che l'olio incomincia a sfrigolare aggiungete il coniglio e fate rosolare.



4 Una volta rosolato aggiungete il vino bianco e lasciate cuocere a fiamma alta in modo tale che la parte alcolica evapori.



5 Quando il vino è evaporato, aggiungete i capperi e le olive verdi e lasciate cuocere per 10-15 minuti a tegame coperto.



6 Servite il coniglio a fette accompagnato dalle olive e dai capperi.

