

SECONDI PIATTI

Coniglio con i peperoni

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **100 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 1 coniglio
- 4 peperoni rossi
- 60 g di lardo
- 4 acciughe
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- 400 ml di brodo
- 3 cucchiaini di aceto bianco
- 2 rametti di rosmarino
- 2 foglie d'alloro
- 1 mazzetto di salvia
- olio
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Tagliate il coniglio a pezzi e ponetelo in una padella con l'olio e delle foglie d'alloro e fatelo dorare per bene.



3 Aggiungete il lardo tritato insieme al rosmarino.



- 4 Lasciate cuocere lentamente per circa un'ora, aggiungete le foglie di salvia e ogni tanto del brodo.



- 5 Nel frattempo, lavate e pelate i peperoni e tagliateli a listarelle. Mettete in una padella un po' d'olio, fate un battuto con l'aglio, la cipolla e le acciughe, aggiungete i peperoni e fateli appassire per 4 minuti circa.

A questo punto aggiungete l'aceto poco per volta.



- 6 Quando i peperoni saranno cotti, aggiungeteli al coniglio, rimettete in cottura il tutto affinché i sapori si amalgamino perfettamente.



- 7 Un buon accompagnamento a questo piatto possono essere le patate novelle arrostite con rosmarino.

