

SECONDI PIATTI

Coniglio con le olive

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

700 g di coniglio
250 g di pomodori pelati 150 g di olive nere
denocciolate
1 carota
1 cipolla
1 gambo di sedano
1 spicchio d'aglio
un mazzetto tra prezzemolo e basilico
1 bicchiere di vino rosso
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Come prima cosa, in un tegame con dell'olio, rosolate i pezzi del coniglio.



3 Aggiungete sedano, carota, cipolla, aglio, prezzemolo e basilico, tritati finemente.



4 Fate rosolare e quindi aggiungete il vino rosso.



5 Una volta sfumato il vino, unite i pomodori e le olive.



6 Aggiustate di sale e pepe e terminate la cottura a fiamma bassa.



7 Impiattate il coniglio con abbondante fondo di cottura e le olive

