

SECONDI PIATTI

# Coniglio stimpiratu

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **75 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *90 MINUTI DI MARINATURA*

---



1 coniglio di circa 1  
2 Kg  
¾ l di brodo  
½ l di vino rosso  
3 foglie d'alloro  
½ bicchiere d'aceto  
2 cucchiari di zucchero  
bacche di ginepro  
3 spicchi d'aglio  
1 cipolla  
50 g di pinoli  
50 g d'uvetta  
150 g d'olive verdi denocciolate  
70 g di capperi sotto sale  
farina (per panatura)  
olio extra vergine d'oliva  
4 pomodori da sugo  
sale q.b.  
pepe q.b.

## PREPARAZIONE

**1** Prima di cominciare: scaldare il vino (non far perdere l'alcol) con le foglie d'alloro e le bacche di ginepro, fare raffreddare e mettere il coniglio a marinare per 90 minuti. Dissalare i capperi lavandoli più volte sotto l'acqua corrente. Reidratare l'uvetta con acqua tiepida. Sciogliete lo zucchero nell'aceto caldo.

Scolate il coniglio dalla marinatura impanatelo con la farina e fatelo rosolare in padella.

In una pentola di coccio fate rosolare la cipolla e l'aglio, aggiungete il coniglio e lasciatelo insaporire per qualche minuto.

Aggiungete una parte del vino della marinatura (compreso l'alloro e le bacche di ginepro) e lasciate evaporare l'alcol a fiamma vivace.

Aggiungere i pomodori tagliati a pezzi.

Aggiungete i capperi i pinoli l'uvetta ammollata e strizzata bene e le olive tritandone una parte in maniera grossolana.

Lasciate cuocere per 15-20 minuti quindi aggiungere l'aceto zuccherato.

Salate e pepate a piacimento, quindi ultimate la cottura aggiungendo, se necessario, un poco di brodo caldo.