

SECONDI PIATTI

Spezzatino di coniglio olive e pinoli

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 1 coniglio pulito
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 2 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 acciughe sotto sale
- 10 olive verdi
- 1 manciata di capperi sott'aceto
- 30 g di pinoli
- poco aceto bianco
- poco brodo non salato
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Con un coltello affilato ricavate le spalle e le cosce (il carrè usatelo per qualche altra preparazione).





2 Tritare la cipolla, l'aglio, la salvia ed il rosmarino.



3 In una padella mettete il trito con l'olio e fate soffriggere.



4 Unite il coniglio e fate rosolare, salate e pepate e fate sfumare con il vino.





5 Unite le acciughe, le olive ed i capperi.



6 Unite un pò di brodo e proseguite la cottura.



7 Fate tostare i pinoli.



8 Uniteli al coniglio a fine cottura.



9 Sfumare con l'aceto per sgrassare (potete anche decidere di omettere questo passaggio).



