

SECONDI PIATTI

## Coniglio alla cacciatora con pomodoro e olive

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 60 min    COSTO: medio



Il [pollo alla cacciatora](#) è una ricetta tipica della cucina casalinga, così come la variante con il [coniglio](#) ! Il coniglio alla cacciatora con pomodoro e olive è un gustoso secondo di carne in umido, un piatto contadino dal sapore semplice e rustico. Grazie alla lenta cottura diventerà morbidissimo e per questo è una scelta ideale anche per i bambini. Ottimo da contorno con un contorno di patate o polenta, il coniglio alla cacciatora con pomodoro e olive può essere servito anche come piatto unico per una gustosa cena in famiglia.

Provate anche queste ricette tipiche con il coniglio:

[Coniglio alla cacciatore alla romagnola](#)

[Coniglio alla ciociara](#)

[Coniglio alla reggiana](#)

## INGREDIENTI

CONIGLIO IN PARTI 800 gr

POLPA DI POMODORO 400 gr

OLIVE TAGGIASCHE peso sgocciolato -  
180 gr

AGLIO spicchio - 1

FOGLIE DI ALLORO 3

VINO BIANCO SECCO 180 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 gr

ACQUA TIEPIDA 60 gr

SALE FINO

## PREPARAZIONE

**1** Versate l'olio evo in una padella antiaderente con uno spicchio d'aglio e le foglie di alloro.

Appena diventa caldo aggiungete le parti di coniglio.



**2** Fate rosolare a fiamma alta da ambo i lati.

Sfumate con il vino bianco, abbassate leggermente la fiamma e lasciate evaporare la parte alcolica fino a non sentirne più l'odore, quindi aggiustate di sale.



**3** Unite le olive taggiasche senza denocciolarle e mescolate il tutto.

Aggiungete infine la polpa di pomodoro e 60 g di acqua tiepida, poi mescolate ancora.



- 4 Lasciate cuocere con il coperchio a fiamma bassa per circa 45 minuti, per far restringere il pomodoro.

Servite il vostro coniglio alla cacciatora ancora caldo.



## CONSERVAZIONE

Conservate il coniglio alla cacciatora con pomodoro e olive in frigorifero, all'interno di un apposito contenitore per alimenti, per massimo 2 giorni.

## CONSIGLIO

Potete arricchire il coniglio alla cacciatora anche con capperi, pepe nero macinato o peperoncino.

Potete omettere il pomodoro per una versione in bianco.

Al posto del vino bianco potete utilizzare del brodo vegetale.

Se desiderate profumate con del prezzemolo fresco tritato a fine cottura!