

SECONDI PIATTI

## Coniglio alla cacciatora con pomodoro e olive

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il [coniglio alla cacciatora](#) è una **ricetta tradizionale** della **cucina italiana**, che prevede la cottura del **coniglio in umido** con **pomodoro, vino bianco, olive e aromi**. Si tratta di un [secondo piatto di carne](#), **rustico e saporito**, che richiama i **sapori della campagna** e delle antiche ricette di famiglia. Il **coniglio alla cacciatora con pomodoro e olive** è un **piatto di carne bianca, leggera e digeribile**, che si accompagna bene con un contorno di [verdure in padella](#) o con della buona e calda [polenta](#).

Segui la nostra ricetta con **passo passo fotografico** per **cucinare in casa**, con le tue mani un buonissimo **coniglio alla cacciatora con pomodoro e olive**

degno della miglior trattoria italiana!

Potrebbero interessarti anche queste ricette:

[Coniglio in porchetta](#)

[Coniglio al forno classico](#)

[Pollo con i peperoni](#)

[Pollo al curry con zucchine](#)

[Pollo alla cacciatora](#)

## INGREDIENTI

CONIGLIO IN PARTI 800 gr

POLPA DI POMODORO 400 gr

OLIVE TAGGIASCHE peso sgocciolato -

180 gr

VINO BIANCO SECCO 180 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 gr

ACQUA TIEPIDA 60 gr

FOGLIE DI ALLORO 3

AGLIO spicchio - 1

SALE FINO

## PREPARAZIONE

- 1** Ecco come cucinare un delizioso coniglio alla cacciatora con pomodoro e olive: versa l'olio extravergine di oliva in una padella antiaderente con uno spicchio d'aglio e le foglie di alloro, appena diventa caldo aggiungi i pezzi di coniglio.



- 2** Fai rosolare i pezzi di coniglio a fiamma alta, da ambo i lati. Sfuma con il vino bianco, abbassa leggermente la fiamma e lascia evaporare la parte alcolica fino a non sentirne più l'odore, quindi aggiusta di sale.



- 3 Unisci le olive taggiasche senza denocciarle e mescola il tutto con un cucchiaino di legno, infine aggiungi la polpa di pomodoro e 60 g. di acqua tiepida, poi mescola ancora.



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

Servi il coniglio alla cacciatora con pomodori e olive ancora caldo.



## CONSERVAZIONE

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

## CONSIGLIO

Puoi arricchire il coniglio alla cacciatora con pomodoro e olive anche con capperi, pepe nero macinato o peperoncino.

Puoi omettere il pomodoro per una versione in bianco.

Al posto del vino bianco potresti utilizzare del brodo vegetale.

Se desideri puoi profumare con del prezzemolo fresco tritato a fine cottura!