

SECONDI PIATTI

Coniglio agrodolce

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **80 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 H PER MARINARE.



INGREDIENTI

1 coniglio di circa 1
5 kg
olive verdi
1 cucchiaio di capperi
1 rametto di salvia
1 rametto di rosmarino
1 limone
1 bicchiere di aceto bianco
2 acciughe
1 cucchiaio di zucchero
olio extravergine di oliva
pepe
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Tagliate il coniglio a pezzi e mettetelo a marinare con acqua e limone per almeno 2 ore, oppure se ne avete la possibilità anche il giorno prima.



3 Mettete in un tritatutto, i capperi, le acciughe, il rosmarino e la salvia .



4 Mettete nel tegame il trito dei sapori precedentemente preparato, insieme al coniglio e fate dorare ed insaporire il tutto.



5 Quando sarà ben rosolato aggiungete l'aceto e lo zucchero.



6 Coprite e cuocete a fuoco basso per circa 60 minuti.



7 Aggiustate di sale e di pepe solo verso fine cottura.

