

SECONDI PIATTI

# Coniglio al pomodoro

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [90 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

CONIGLIO 1 kg  
VERNACCIA 1 bicchiere  
VERMENTINO 1 bicchiere  
ACETO DI VINO ROSSO 3 cucchiaini da  
tavola  
CIPOLLE ROSSE 1  
SEDANO 1 costa  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
TIMO 2 rametti  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
POMODORI SECCHI 1  
POMODORO PELATO 200 gr  
POMODORI maturi - 200  
BASILICO 1 mazzetto  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi servono per realizzare questa ricetta.



2 Tagliate il coniglio a pezzi, lavateli e asciugateli.

Mettete in un tegame di terracotta due cucchiai di olio e fatevi rosolare i pezzi di coniglio a fuoco vivace facendoli dorare leggermente.



3 Versate la Vernaccia e l'aceto e fate evaporare un poco; insaporite con sale e pepe e fate cuocere per 15 minuti a fuoco moderato mescolando di tanto in tanto.



4 Nel frattempo fate scottare i pomodori in acqua in ebollizione, scolarteli, privateli della buccia e dei semi e tagliateli a pezzetti.

Sbucciate la cipolla e l'aglio; pulite il sedano e tritate tutto grossolanamente.

Mettete in un altro tegame di terracotta l'olio rimasto e fatevi appassire la cipolla, l'aglio, il sedano e il pomodoro essiccato tritati con un poco di prezzemolo basilico e timo lavati e tritati.



5 Sfumate con il Vermentino.



- 6 Aggiungete i pomodori pelati tritati e i pomodori a pezzetti, insaporite con un pizzico di sale e di pepe e continuare la cottura, a fuoco dolce, per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.



- 7 Passate la salsa al passaverdura, unitela al coniglio e continuate la cottura, a fuoco moderato, per un'ora circa aggiungendo, se necessario, un poco d'acqua.



- 8 Cospargete il coniglio con il prezzemolo, il timo e il basilico rimasti lavati e tritati servirlo accompagnando con carciofi e cardi in casseruola.