

SECONDI PIATTI

Coniglio all'ischitana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 coniglio non troppo grande
olio extra vergined'oliva
aglio vestito
peperoncino a piacere
pochi pomodorini
basilico
timo a piacere (il timo rientra nella versione
foriana della ricetta)
2 bicchieri di vino bianco secco
sale.

PREPARAZIONE

1 Ideale è la cottura in tegame di coccio.

Tagliare il coniglio a pezzi, lavarlo accuratamente e asciugarlo.

Soffriggere, in abbondante olio, altrettanto abbondante aglio vestito insieme al peperoncino.



2 Lasciar dorare bene il coniglio nell'olio, compreso il fegato.



3 Una volta dorato da un lato, girare e dorare dall'altro lato.



4 Aggiungere il primo bicchiere di vino e lasciar sfumare.



5 Aggiungere il secondo bicchiere di vino e lasciare evaporare.



6 Quando il vino sarà del tutto evaporato,



7 aggiungere pochi pomodorini a pezzi.

La quantità dipende dall'uso: se si mangia solo il coniglio allora 3-4 pomodorini sono più che sufficienti, se bisogna condire anche la pasta, allora ne serviranno una decina e si aggiungerà una quantità più abbondante d'olio.

Volendo, a questo punto, eliminare l'aglio e il peperoncino.



- 8 Copriamo e lasciamo cuocere ancora un pò, se necessario aggiungendo un pochino d'acqua. Saliamo e continuiamo la cottura finchè i pomodori non sono pronti.



- 9 A questo punto, aggiungere gli odori.



- 10 La tradizione consiglia di utilizzare il coniglio come condimento di un piatto di bucatini, ma vanno bene anche altri formati di pasta lunga.



- 11 La pasta va cotta al dente e saltata rapidamente nel sughetto.



12 Servire con abbondante parmigiano.



13 Il coniglio, invece, tenuto in caldo nel suo sugo, è ottima con un contorno di patate fritte o al forno, o una bella insalata mista.