

SECONDI PIATTI

Coniglio alla cacciatora

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **coniglio alla cacciatora** è un [secondo piatto](#) rustico e appetitoso che fa parte della tradizione culinaria casalinga e che conosce mille varianti, noi vi proponiamo qui una versione appetitosa e aromatica, che prevede una sfumata di aceto rosso e l'aggiunta di capperi saporiti. Perfetto per il pranzo della domenica, il coniglio alla cacciatora è ottimo se accompagnato a verdure di stagione grigliate o a una fresca insalata.

Venite a scoprire altre ghiotte ricette a base di coniglio:

[Coniglio alla cacciatora alla romagnola](#)

[Coniglio alla ciociara](#)

[Coniglio alla cacciatora con pomodoro e olive](#)

INGREDIENTI

CONIGLIO 1 kg

SALVIA 3 foglie

SPICCHIO DI AGLIO 2

ACETO DI VINO ROSSO 1 bicchiere

CAPPERI 2 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del coniglio alla cacciatora, fate scaldare in una casseruola un bel giro d'olio extravergine d'oliva e aggiungete gli spicchi d'aglio e tre foglioline di salvia. Lasciate che inizino a soffriggere.





- 2** Tagliate il coniglio a pezzi e unitelo alla casseruola solo quando l'olio inizia a sfrigolare. Fate rosolare bene tutti i pezzi di carne su tutti i lati.



- 3** Salate e pepate la preparazione, quindi sfumate con l'aceto facendolo evaporare a fiamma vivace.



4 A questo punto, aggiungete un po' d'acqua e lasciate cuocere a casseruola coperta per circa 40 minuti a fiamma dolce. Aggiungete altra acqua se vedete che la preparazione s'asciuga troppo.





5 Al termine della cottura aggiungete i capperi e lasciate insaporire per un minuto.

Servite il coniglio con le patate arrosto.



CONSIGLIO

Posso utilizzare questa versione anche con altri tipi di carne?

Sì anche con il pollo viene buonissimo!

Potrei evitare i capperi?

Certo, anche se danno un tocco in più niente male!

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarlo in un contenitore per alimenti in frigorifero per un giorno!