

SECONDI PIATTI

# Coniglio alla cacciatora

di: *Cookaround*

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## 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

Il **coniglio alla cacciatora** è uno di quei piatti dalle mille varianti, noi vi proponiamo questa che prevede una sfumata di aceto rosso e l'aggiunta di capperi.

Con questa ricetta vedrete che il coniglio diventerà saporito e gustoso e verrà apprezzato anche da coloro che non lo amano particolarmente.

Un secondo piatto rustico e saporito che ben si presta ad essere portato a tavola per cena, magari accompagnato da verdure grigliate o insalata.

Se amate questo genere di carne, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta con il coniglio:

[coniglio porchettato](#)  
[coniglio in umido](#)  
[coniglio arrosto](#)

# 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.



**6** Servite il coniglio con le patate arrosto.



**Consiglio**