

SECONDI PIATTI

# Coniglio alla sanremese

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [70 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ottima è questa ricetta del **coniglio alla sanremese!** Seguendo questa ricetta tipica ligure riuscirete infatti a portare a tavola un secondo piatto di carne molto gustoso e saporito, perfetto per chi ama i sapori rustici e decisi. Il particolare condimento fatto con pomodoro e olive esalta questa carne e dà vita a un mix di sapori eccezionale! Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se l'amate poi in maniera particolare, vi consigliamo anche un'altra ricetta: coniglio [arrostato!](#)

## INGREDIENTI

CONIGLIO 1,5 kg  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
ALLORO 2 foglie  
TIMO 1 rametto  
CIPOLLE 1  
SEDANO ½ coste  
ROSMARINO 1 rametto  
PINOLI 2 cucchiaini da tavola  
GHERIGLI DI NOCI 2  
BRODO DI CARNE ottenuto bollendo la  
testa ed il fegato del coniglio - 1 mestolo  
OLIVE NERE 25  
ROSSESE DI DOLCEACQUA 2 bicchieri  
SALE

# PREPARAZIONE

**1** Per fare il coniglio sanremese, dopo averlo pulito il coniglio, togliete la testa e il fegato e metteteli da parte; intanto, tagliate a pezzi il coniglio, lavatelo in acqua corrente e mettetelo a sgocciolare in un colapasta.

In un tegame di terracotta versate l'olio e rosolatevi la cipolla, insieme al trito di sedano, pinoli, gherigli di noce, foglie di alloro, rosmarino e timo. Appena hanno preso colore, unite i pezzi di coniglio e regolate di sale.



**2** Irrorate con il vino rosso.



- 3** A parte in poca acqua, lessate la testa del coniglio ed il fegato; dopo circa mezz'ora togliete le carni, spolpate la testa e tagliuzzate il fegato; questo tritume aggiungetelo al coniglio; ma con il brodo, mentre procede la cottura, bagnatene di tanto in tanto i pezzi, perché rimangano morbidi, senza attaccarsi al fondo del tegame. Quando pensate di aver raggiunto metà cottura, snocciate le olive e terminate di cucinare.



- 4** Servite il coniglio, bagnato dal sugo di cottura e accompagnato dalle olive.