

SECONDI PIATTI

# Coniglio in agrodolce a modo mio

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [75 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

- 1 coniglio fatto a pezzi di media grandezza
- 1 grossa carota
- 1 cipolla bianca
- 1 gambo di sedano
- limoncello
- 1 l di aceto
- 4 foglie di alloro
- 2 chiodi di garofano
- 1 rametto di rosmarino
- 2 cucchiaini di uva passa
- 2 cucchiaini di capperi sott'olio
- 2 cucchiaini di patè di pomodoro secco
- 4 pomodori pelati
- 3 foglie di basilico
- 2 cucchiaini di granella di mandorle.

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete a marinare per almeno 2 ore il coniglio a pezzi con abbondante aceto, l'alloro e i chiodi di garofano avendo cura di rimestare un paio di volte.



- 2 In un tegame largo, soffriggete a fuoco basso la cipolla, la carota e il sedano, per 15 minuti circa.



3 Alzate la fiamma e scottate velocemente i pezzi di coniglio.



4 Sfumate con abbondante limoncello e abbassate la fiamma.





- 5 Aggiungete l'alloro della marinata, i pomodori tagliati, l'uva passa, i capperi, il rosmarino e 1 bicchiere d'acqua continuate la cottura a fuoco lento.



- 6 Rimestate bene e dopo 30 minuti, aggiungete il patè di pomodoro secco, il basilico e la granella di mandorle.



- 7 Finite la cottura sempre a fuoco basso fino a quando il brodo si dimezza e, se necessario, aggiustate di sale.