

SECONDI PIATTI

Coniglio stimpiratu

di: *Emanuele*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *75 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 90 MINUTI DI MARINATURA*



INGREDIENTI

- 1 coniglio di circa 1
2 Kg
- $\frac{3}{4}$ l di brodo
- $\frac{1}{2}$ l di vino rosso
- 3 foglie d'alloro
- $\frac{1}{2}$ bicchiere d'aceto
- 2 cucchiaini di zucchero
- bacche di ginepro
- 3 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- 50 g di pinoli
- 50 g d'uvetta
- 150 g d'olive verdi denocciolate
- 70 g di capperi sotto sale
- farina (per panatura)
- olio extra vergine d'oliva
- 4 pomodori da sugo
- sale q.b.

PREPARAZIONE

1 Prima di cominciare: scaldare il vino (non far perdere l'alcol) con le foglie d'alloro e le bacche di ginepro, fare raffreddare e mettere il coniglio a marinare per 90 minuti. Dissalare i capperi lavandoli piu' volte sotto l'acqua corrente. Reidratare l'uvetta con acqua tiepida. Sciogliete lo zucchero nell'aceto caldo.

Scolate il coniglio dalla marinatura impanatelo con la farina e fatelo rosolare in padella.

In una pentola di coccio fate rosolare la cipolla e l'aglio, aggiungete il coniglio e lasciatelo insaporire per qualche minuto.

Aggiungete una parte del vino della marinatura (compreso l'alloro e le bacche di ginepro) e lasciate evaporare l'alcol a fiamma vivace.

Aggiungere i pomodori tagliati a pezzi.

Aggiungete i capperi i pinoli l'uvetta ammollata e strizzata bene e le olive tritandone una parte in maniera grossolana.

Lasciate cuocere per 15-20 minuti quindi aggiungere l'aceto zuccherato.

Salate e pepate a piacimento, quindi ultimate la cottura aggiungendo, se necessario, un poco di brodo caldo.