

Coniglio



Immagine da <http://www.golfo-dianese.com/>

Ingredienti: 1 coniglio, 1 cipolla, vino, aglio, olive in salamoia, olio extravergine d'oliva ligure, sale, pepe, alloro, timo, rosmarino.

Tagliare il coniglio a pezzi, sul tagliere, usando coltello (tagliarlo nelle giunture senza lasciare frammenti d'osso), metterlo in una casseruola (preferibilmente di terracotta) con l'olio, la cipolla tritata e uno spicchio d'aglio. Farlo rosolare bene, quindi aggiungere un bicchiere di vino Rossese

(volendo si può usare anche il vino bianco, mia madre l'ha sempre fatto col vino bianco ed era ottimo. n.d.r.) e un po' d'acqua, il sale, il pepe e un "mazzetto" di sapori, fatto avvolgendo in una foglia d'alloro un rametto di timo e uno di rosmarino e legandolo poi con filo bianco. Far cuocere a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto, stando attenti che non si asciughi troppo (in tal caso aggiungere un po' d'acqua e vino), a cottura quasi ultimata pestare il fegato con un po' di vino e rimetterlo nella casseruola aggiungendo anche una manciata di olive salate (si può fare anche senza pestare il fegato ed aggiungendo solo le olive salate), cuocere ancora qualche minuto. Il coniglio deve rimanere morbido e nella casseruola deve rimanere un bel sughetto che può essere usato anche per condire la pasta o i ravioli.

Ricetta di: *Cristina Pisano*

 [versione stampabile](#)