



RICETTA: CONIGLIO ALLA CACCIATORA



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Fragrante

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 15 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio tagliato a pezzi
- 5 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1/2 bicchiere di aceto
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di passata di pomodoro
- 1 cucchiaino di capperi
- 1 cuore di sedano
- 50 g di olive verdi snocciate
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Fragrante

Preparazione:



Lava il coniglio e asciugalo bene. Affetta insieme la cipolla e l'aglio e mettili in una padella con l'olio. Fai rosolare il coniglio nel condimento (1) e giralo per farlo colorire su entrambi i lati. Sciogli lo zucchero nell'aceto (2) e utilizzalo per irrorare il coniglio (3).



A questo punto aggiungi il prezzemolo (4). Prosegui la cottura a fuoco moderato per una decina di minuti e aggiungi la conserva di pomodoro diluita in mezzo mestolo di acqua calda (5). Se necessario aggiungi altra acqua calda. Dopo circa 15 minuti versa nel tegame i capperi, le olive a pezzettini e i cuori di sedano affettati finemente (6). Regola di sale e pepe e lascia sul fuoco fin quando la carne sarà tenera, quindi servi in tavola.