Coniglio in Umido con Peperoni

Categoria : Secondo
Pubblicato da D.N. in 26/11/2008

Difficoltà: facile - Difficoltà: facile - Tempi: preparazione: 20 minuti - Cottura: 45-50 minuti - Coniglio in Umido con Peperoni

Coniglio - uno piccolo

Peperoni rossi - 3

Peperoni gialli - 3

Cipolline fresche - 2

Erba cipollina secca - 2 cucchiai

Maggiorana secca - 1 cucchiaino

Alloro secco - 1 cucchiaino

Prezzemolo fresco tritato - 2 cucchiai

Passata di pomodoro - 500 g

Concentrato di pomodoro - 1 cucchiaio

Vino bianco - 1 bicchiere

Olio extravergine d'oliva - 4 cucchiai

Sale

Tagliare il coniglio in piccole porzioni e metterlo in un tegame con l'olio, il vino, la passata e il concentrato di pomodoro, le erbe aromatiche, la cipollina fresca tritata e i peperoni mondati, lavati e affettati. Regolare di sale e avviare la cottura su fuoco moderato e a pentola coperta dopo aver aggiunto un paio di mestoli d'acqua fino a quando la carne è tenera. Adoperare altra acqua tiepida solo se necessario.

La ricetta è leggera e particolarmente gustosa.