

Coniglio alla Ligure - Difficoltà facile - Tempi: Preparazione 15 minuti

Categoria : Secondo

Pubblicato da [D.N.](#) in 30/12/2010

**Difficoltà facile - Tempi Preparazione: 15 minuti - Cottura: circa 60 minuti - Ingredienti per 4 persone
- Coniglio alla Ligure**



Coniglio - mezzo

Rosmarino tritato secco - 1 cucchiaio

Erba cipollina secca - 2 cucchiari

Olive nere - 40 g

Vino rosso - 200 ml

Olio extravergine d'oliva - 3 cucchiari

Sale

La ricetta originale prevede l'aglio e non l'erba cipollina. Noi abbiamo preferito l'uso di erba cipollina perché più delicata e per non coprire i sapori dei vari ingredienti.

Tagliare a pezzi il coniglio, passarli sotto l'acqua corrente e farli rosolare per almeno 5 minuti in una casseruola senza alcun condimento per far uscire il più possibile l'acqua dal coniglio.

In un'altra casseruola preparare l'olio col rosmarino e l'erba cipollina. Far rosolare i pezzi di coniglio su fuoco dolce, aggiungere il vino, coprire la pentola e proseguire la cottura su fuoco dolce, girando la carne di quando in quando. Aggiungere acqua bollente solo se necessario. A metà cottura aggiungere le olive tagliate a metà. Quando il coniglio diventa tenero, far restringere il liquido di cottura e regolare di sale.

Servire caldo.

Suggerimenti

Potete preparare il piatto in anticipo lasciando nella pentola un po' di liquido di cottura che farete ritirare nel momento in cui riscaldate prima di portare in tavola.