

Coniglio alla cacciatoria



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficolta

1 ora Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 1 coniglio
- capperi
- strutto
- olio extravergine d'oliva
- aceto
- aglio
- salvia
- sale
- pepe

Preparazione Coniglio alla cacciatoria

Passo 1.

Pulite il coniglio, evisceratelo e tagliatelo in pezzi, quindi lavate i pezzi ottenuti ed asciugateli.

Passo 2.

Fate sciogliere lo strutto in un tegame insieme a dell'olio extravergine d'oliva.

Passo 3.

Fate rosolare il coniglio insieme all'aglio e ad alcune foglie di salvia.

Passo 4.

Aggiustate di sale e pepate a piacere, quindi aggiungete un bicchiere di aceto.

Passo 5.

Fate sfumare l'aceto ed aggiungete un bicchiere d'acqua ed i capperi.

Passo 6.

Fate cuocere per circa 45 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)