



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Coniglio alla cacciatora**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

### ***Ingredienti***

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

## ***Preparazione Coniglio alla cacciatora***

### ***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>)