



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

Coniglio alla cacciatora



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

25 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame con coperchio**

Ingredienti

- Coniglio
- Cipolla
- lardo o pancetta
- pomodori
- sedano
- carote
- prezzemolo
- salvia
- aglio
- un bicchiere di vino secco romagnolo

Preparazione Coniglio alla cacciatora

Passo 1.

Tagliate a pezzi un coniglio e lavatelo con cura.

Passo 2.

Preparate un battuto unendo cipolla, carote, sedano, salvia, aglio e prezzemolo.

Passo 3.

Fate soffriggere in una padella il lardo con la cipolla.

Passo 4.

Quando inizia a colorarsi, togliete la cipolla e mettetela da parte.

Passo 5.

Versate il coniglio nella padella insieme al battuto precedentemente preparato e fate rosolare.

Passo 6.

Aggiungete i pomodori a pezzetti, privi di semi e buccia, e la cipolla messa da parte, sale, pepe, il vino e, dopo aver mescolato il tutto, lasciate cuocere.

Note

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