



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

Coniglio alla ciociara



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 1 coniglio
- 2 acciughe
- olio extravergine d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 bicchiere di aceto
- aglio
- peperoncino
- rosmarino
- maggiorana
- sale

Preparazione Coniglio alla ciociara

Passo 1.

Pulite il coniglio e tagliatelo a pezzi.

Passo 2.

Fatelo rosolare in un tegame con olio extravergine d'oliva.

Passo 3.

Aggiungete quindi acciughe, aglio, peperoncino, rosmarino e maggiorana tritati insieme.

Passo 4.

Sfumate con il vino e l'aceto.

Passo 5.

Coprite il tegame con un coperchio e fate cuocere a fuoco lento.

Note

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