



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

## Coniglio alla sanremese



**4** Persone

**Secondi** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **tegame**

Il coniglio alla sanremese è una ricetta tradizionale ligure che utilizza gli aromi ed i prodotti tipici della regione come il timo, l'alloro e le olive. Con qualche variante, la ricetta viene riproposta in tutta la regione con il nome di coniglio alla ligure.

### **Ingredienti**

- 1,5 Kg di coniglio
- olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla
- 1/2 costa di sedano
- 2 cucchiari di pinoli
- 8 noci
- 20 olive nere
- brodo
- 2 bicchieri di vino rosso
- alloro
- timo
- rosmarino
- sale

## **Preparazione Coniglio alla sanremese**

### **Passo 1.**

Pulite il coniglio, privatelo della testa e delle interiora, tagliatelo in pezzi e lavatelo.

### **Passo 2.**

Mettete il coniglio a marinare in olio extravergine d'oliva, alloro, timo e rosmarino.

### **Passo 3.**

Nel frattempo preparate un brodetto utilizzando il fegato e la testa del coniglio.

### **Passo 4.**

Tagliate il fegato in pezzi e togliete la carne dalla testa, quindi mettetle da parte.

### **Passo 5.**

Fate soffriggere una cipolla tritata insieme al sedano in olio extravergine d'oliva.

### **Passo 6.**

Aggiungete il coniglio con la sua marinatura, rosolatelo da tutti i lati e poi sfumate con il vino.

### **Passo 7.**

Aggiungete i pezzi di fegato e della testa e continuate la cottura aggiungendo il brodo man mano che

serve per circa mezz'ora.

## **Passo 8.**

Aggiungete quindi le olive, i pinoli e le noci e completate la cottura del coniglio.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 03/01/2020
- ✓ **Calorie:** 380 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (6 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)