



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

Coniglio alle olive



4 Persone

Secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e mezza Tempo

Attrezzatura : **padella, tegame con coperchio**

Quella del coniglio con le olive è una classica ricetta della cucina ligure, regione in cui l'uso del coniglio è molto diffusa. Le olive utilizzate nella tradizione sono le taggiasche. Se vi piace il sapore del fegato di coniglio, potete utilizzarlo nella ricetta per insaporire il piatto.

Ingredienti

- 1 Kg di coniglio
- 100 gr di olive nere
- 2 pomodori pelati
- vino rosso
- aglio
- alloro
- rosmarino
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Coniglio alle olive

Passo 1.

Pulite il coniglio e tagliatelo in pezzi, quindi sciacquatelo in acqua corrente ed asciugatelo.

Passo 2.

Utilizzate la testa del coniglio per preparare un brodetto che vi servirà per irrorare la carne in fase di cottura.

Passo 3.

Fate riscaldare il coniglio in padella per qualche minuto.

Passo 4.

Preparate un soffritto con 2 spicchi d'aglio e rosmarino tritati.

Passo 5.

Aggiungete il coniglio in pezzi e due foglie di alloro e rosolate il coniglio per qualche minuto.

Passo 6.

Tagliate il fegato del coniglio in pezzi ed aggiungete anche quello.

Passo 7.

Aggiungete due bicchieri di vino rosso secco e fatelo evaporare.

Passo 8.

Proseguite la cottura a fiamma bassa per una ventina di minuti, quindi aggiungete i pelati tagliati a tocchetti, e le olive snocciolate.

Passo 9.

Fate cuocere ancora per un'altra ventina di minuti, irrorando se necessario con qualche mestolo di brodo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/01/2020
- ✓ **Calorie:** 390 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (9 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)