



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

Coniglio alla cacciatora



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

60 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola, tegame**

Ingredienti

- 1 coniglio tenero
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 4 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- Aceto
- Olio extravergine d'oliva
- 2 acciughe
- Sale
- Pepe

Preparazione Coniglio alla cacciatora

Passo 1.

Lavate il coniglio, tagliatelo a pezzi, asciugatelo e ponetelo in una casseruola.

Passo 2.

Fate cuocere una decina di minuti ed eliminate l'acqua che avrà perso.

Passo 3.

Mettete il coniglio in un tegame con l'olio, la salvia, il rosmarino, sale e pepe, fate soffriggere a fuoco vivo, aggiungete il vino, abbassate la fiamma e cuocete a fuoco basso per mezz'ora.

Passo 4.

Quando il coniglio sarà cotto, aggiungete le acciughe e un po' d'aceto, lasciate insaporire un minuto mescolando e servite caldo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 21/12/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)