

Coniglio alla ligure



FACILEeBUONO

1000 gr coniglio
4-5 cucchiaini di olio d'oliva
2 dl di vinorosso
80 gr di olive taggiasche
1 rametto di rosmarino
2 foglie d'alloro
rametti di timo
1 cucchiaino da caffè raso di sale

Ecco la ricetta



Laviamo e asciughiamo i pezzi di coniglio.
Rosoliamoli nell'olio d'oliva e aggiungiamo il vino e lasciamolo sfumare.
Saliamo, aggiungiamo le olive taggiasche, il rosmarino e il timo tritati e le 2 foglie d'alloro.
Copriamo con il coperchio e proseguiamo la cottura a bassa temperatura per un'ora.
Durante la cottura (se necessario) aggiungiamo altro vino.

*Ricetta per cucinare un buonissimo coniglio alla ligure,
da servire con polenta o purea di patate.*