

Coniglio alla cacciatora *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Tagliate a pezzi il coniglio e mettetelo a marinare con tutte le erbe aromatiche, il sale, l'aceto, il vino e il marsala, per 2 ore in frigo.

In una pentola di terracotta fate abbrustolire il coniglio, poi spruzzate con un po' di vino bianco, e fate sfumare.

Aggiungete acqua e fate cuocere con il coperchio per 1 ora.

Gli ultimi 20 minuti, aggiungete le patate spellate e tagliate a dadolata grossa.

Servite con polenta calda.

Consigli

La miglior soluzione da adottare per cancellare quel retrogusto di selvaggina tipico del coniglio, è metterlo a bagno in acqua e aceto balsamico.

Curiosità

La ricetta del coniglio alla cacciatora ha un'origine chiaramente popolare e contadina: la stessa è tipica, in modo particolare, della zona appenninica tra Emilia Romagna e Toscana.

Informazioni

Preparazione 200 minuti

Cottura 60 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Coniglio (1/2 coniglio)

Patate

Timo

Alloro

Rosmarino

Santoreggia

Sale

Marsala

Vino bianco

Aceto di vino bianco

Cipolle di tropea (1/2 cipolla di tropea)