CONIGLIO alla LIGURE con PATATE in DUE cotture

INGREDIENTI (6 Pax*)

- Un coniglio a pezzi
- Mezza cipolla
- 1 carota
- Mezza costa di sedano
- 2 spicchi d'aglio
- Olive taggiasche q.b. *
- 2 rametti di rosmarino, uno di timo, una foglia di alloro e una piccola scorza di limone
- Pinoli 30 gr
- Mezzo bicchiere di vino bianco secco
- Sale fino
- Olio di oliva
- Patate 500 gr

** ideali quelle sott'olio denocciolate.*
In alternativa usare le olive nere.

1

Sciacquare i pezzi di coniglio sotto acqua corrente e asciugarli bene con un canovaccio o carta da cucina.

Preparare un trito con la carota, la mezza cipolla e il sedano.

In una pentola bella capiente* soffriggere 3 minuti il trito in 4/5 cucchiai di olio di oliva.

** la pentola deve essere abbastanza capiente per potervi riporre tutti i pezzi di coniglio senza sovrapporli.*

2

Aggiungere il coniglio in pentola e rosolare a fiamma alta.

Quando i pezzi di coniglio hanno preso colore uniformemente (5 min circa), aggiungere il fino bianco.

Lasciare evaporare l'alcol dal vino qualche minuto.

Se avete la testa del coniglio e ottima per fare un leggero brodo da usare per la cottura.

Fegato e reni si possono aggiungere 20 minuti prima della fine della cottura e danno un tocco di carattere al piatto.

3

Legare con dello spago da cucina un rametto di rosmarino, l'alloro, il timo, e la scorretta di limone e fare un mazzetto profumato.*

Mettere il mazzetto profumato in pentola con un bicchiere di acqua. Coprire con un coperchio e lasciar cuocere a fuoco basso per 30 minuti (di tanto in tanto ripirare aggiungendo un goccio d'acqua all'occorrenza).

Mentre i coniglio cuoce tagliare a quadretti le patate sbucciate e lavate.

** gli aromi saranno più semplici da togliere a fine cottura.*

4

Cuocere le patate tagliate in acqua bollente e leggermente salata per 10 minuti.

Scolarle e distribuire in una pirofila. Aggiungere gli spicchi d'aglio incamiciati (con la pellicina) due cucchiai di olio di oliva, un rametto di rosmarino e due prese di sale fino. Mischiare bene ed infornare a 180° per 40/50 minuti.

Dopo 30 minuti aggiungere al coniglio le olive taggiasche e i pinoli. Coprire e terminare la cottura per altri 20/30 minuti.

5

Tenero, delicato e profumato si accompagna perfettamente con le patate croccanti esternamente e morbide all'interno.

Puoi servire.

Servire il coniglio con le patate al forno.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali