

CONIGLIO ALLA SICILIANA DI ADRIANA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- 250 olive verdi
- 1 sedano
- capperi
- coniglio
- aceto di vino bianco (un bicchiere)

Come si prepara

Tagliare il coniglio a pezzi, lasciarlo per mezz'ora in acqua e aceto, lavarlo e metterlo in una larga padella senza olio per asciugarlo dall'acqua che si eliminerà man mano che viene fuori.

Una volta asciugato, aggiungere abbondante olio e farlo rosolare.

In una teglia a parte, mettere abbastanza olio, con uno spicchio d'aglio che si farà rosolare poco, aggiungere le coste di sedano lavate e tagliate a piccoli pezzetti, le olive e i capperi, un po' di sale e lasciare cuocere per 10 minuti.

A cottura ultimata versare il tutto nella padella dov'è contenuto il coniglio rosolato.

Coprire e lasciare cuocere a fuoco lento per circa mezz'ora.

Aggiungere a questo punto un bicchiere d'aceto, fare evaporare e cuocere ancora per 5 minuti.

A questo punto.... buon appetito.

Difficoltà: 3

Tempo: 50

Tags

ricette utenti, carne, coniglio, coniglio alla siciliana

