



Bucatini col sugo di coniglio alla cacciatora

Ingredienti

400 g di bucatini
400 g pomodorini in lattina (o freschi)
100 g pancetta affumicata o prosciutto crudo con grasso
1 kg di coniglio in pezzi
abbondante olio extravergine d'oliva
sale
pepe
peperoncino
1 rametto di rosmarino
1 spicchio di aglio
2-3 foglie di salvia
vino rosso per sfumare
1/2 bicchiere di aceto per la marinatura
parmigiano grattugiato q.b.

Ecco, scrivo questa ricetta e già mi viene fame, perché il coniglio alla cacciatora è talmente buono che deve per forza far festa con i bucatini, non c'è alternativa.

Mettere in ammollo in acqua e aceto il coniglio tagliato a pezzi per circa 30 minuti.

Sciacquarlo sotto acqua corrente ed asciugarlo con della carta assorbente.

Riscaldare una pentola antiaderente capiente e senza condimento mettere i pezzi di coniglio ad asciugare.

Togliere il coniglio e nella stessa padella aggiungere abbondante olio, l'aglio da far rosolare e togliere, la pancetta, il peperoncino, il rosmarino e la salvia, far rosolare ed aggiungere il coniglio; far rosolare su tutti i lati anch'esso e sfumare col vino.

Una volta evaporato, aggiungere il pomodoro, salare, pepare e chiudere col coperchio.

Far cuocere a fiamma media per 55 minuti rigirando spesso, poi togliere il coperchio e far asciugare se occorre.



Lessare i bucatini in abbondante acqua salata. Mettere in un piatto da portata il coniglio ormai cotto e far saltare in padella i bucatini con il sugo, aggiungere il parmigiano grattugiato e servire.