



Coniglio alla ligure

Ingredienti

1 coniglio a pezzi (o mezzo, a seconda del quantitativo che si vuole preparare)

5 - 6 patate

1 manciata di olive taggiasche

maggiorana (fresca o secca)

1 bicchiere di vino bianco secco

1 spicchio d'aglio

olio extravergine di oliva

acqua calda q.b.

sale q.b.

Ricetta tipica ligure... dal sapore delicato, è un ottimo secondo con contorno...prevede l'utilizzo delle tipiche olive liguri, quelle taggiasche, e si può accompagnare con una semplice insalatina di songino.

In una pentola abbastanza grande far rosolare l'olio con lo spicchio d'aglio e la maggiorana; appena l'aglio è colorito, toglierlo e mettere i pezzi di coniglio, farli rosolare un po' ed aggiungere il vino bianco; lasciarlo sfumare a fuoco vivace girando di tanto in tanto i pezzi di coniglio in modo che si coloriscano bene da tutti i lati; aggiungere l'acqua calda fino a coprire il coniglio, salare e lasciar cuocere a fuoco medio coperto per un'oretta circa. Intanto pelare le patate e tagliarle a dadini; a 2/3 di cottura del coniglio mettere le patate, se necessario aggiungere ancora un po' di acqua e lasciar cuocere sempre coperto per 20-25 minuti (controllare la cottura delle patate con una forchetta); a questo punto aggiungere le olive e lasciar addensare ancora qualche minuto.

Servire accompagnato da una insalatina di songino e da buon pane casereccio.