



Coniglio alla Ligure

Ingredienti

1 coniglio
mezza cipolla
2 spicchi aglio
1 bicchiere di vino rosso o bianco
40 g pinoli
50 g olive taggiasche o quelle nere
una manciata di timo
olio q.b.
5 g sale
1 dado alle verdure

Questa é una ricetta che mi è stata suggerita da una mia amica quando vivevo a Genova. E' molto facile eseguirla quindi mettiamoci all'opera.

Prendiamo il coniglio e adagiamolo in una pentola con acqua e limone e lasciamolo per circa 15 minuti; nel frattempo tagliamo la cipolla finemente e la mettiamo nella padella con l'olio, la facciamo imbiondire (facendo attenzione a non bruciarla) quindi uniamo il coniglio e soffriggiamo tutto insieme, girando bene; una volta sigillata la carne, sfumiamo con del vino poi aggiungiamo del brodo vegetale oppure del dado alle verdure (io uso quelli gelatinosi, sono molto comodi).

Cuociamo per circa 30 minuti, lasciamo che il brodo si consumi e, a questo punto, mettiamo l'aglio, le olive, il timo, i pinoli tritati finemente, (io ne lascio qualcuno intero).

Facciamo insaporire facendo attenzione a non bruciare nulla, poi aggiungiamo un po' d'acqua e terminiamo la cottura.