



Coniglio alla ligure (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

secondo piatto - carne - Liguria

Ingr:
1 coniglio di circa 1 kg.,
100 gr. gherigli di noci,
100 gr. olive taggiasche,
1 costa sedano e 1 carota e 1 cipolla a dadini,
1 foglia lauro e 1 rametto rosmarino, poche foglie salvia,
poca farina,
2 dl vino rosso,
poco brodo,
oli, sale, pepe q.b

Salare, pepare e infarinare bene il coniglio tagliato a pezzi e farlo rosolare in una casseruola con 1 dl di olio; aggiungere la cipolla, la carota e il sedano, gli aromi e i gherigli di noci pestati (o tritati) insieme con il fegato del coniglio.

Bagnare con il vino, farlo ridurre un poco, coprire il recipiente e portare a termine la cottura. A calore moderato e a recipiente coperto, bagnando di tanto in tanto con il brodo.
A metà cottura aggiungere le olive.