



Coniglio alle olive - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

pancetta - vino bianco - brodo

ingredienti per 4 persone:

1 coniglio intero
1 cipolla
100 gr di pancetta affumicata
1 bicchiere di vino bianco secco
100 gr olive nere dolci
100 gr olive verdi taggiasche o baresane
1 mestolo di brodo di dado
olio evo
sale pepe
origano
farina

Soffriggere in una pentola, con 5/6 cucchiari di olio evo, la pancetta a cubetti e la cipolla affettata. Tagliare il coniglio a pezzi non troppo grandi, infarinarli e rosolarli nel soffritto, rigirandoli spesso.

Aggiungere il vino bianco e lasciar sfumare a fuoco vivo.

Intanto denocciolare le olive e tagliuzzarle in filetti, aggiungerle al coniglio e bagnare con un mestolo di brodo di dado.

Aggiustare di sale, pepe ed una abbondante pizzicata di origano, abbassare il fuoco, coprire e lasciar cuocere per 3/4 d'ora, controllando la cottura della carne.

