

# Coniglio alla cacciatora



- Difficoltà: FACILE
- TEMPO 90 min
- Preparaz. 20 min
- Cottura 70 min
- DOSI 6 pers
- CALORIE: 280

## Ingredienti:

1 coniglio di circa 1 kg abbondante già a pezzi  
brodo vegetale  
2 spicchi d'aglio  
2 cipolle  
1 rametto di rosmarino  
1 foglia di alloro  
1/2 limone  
400 g di pomodori pelati  
3 carote  
3 coste di sedano  
400 g di funghi champignon  
1 dl di vino bianco secco  
2 cucchiaini di prezzemolo tritato  
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
sale e pepe

## Preparazione

1 Prepara la carne. Lava il coniglio in acqua fredda o in acqua e aceto. Asciugalo e mettilo in una ciotola. Condiscilo con il succo di 1/2 limone, sale, pepe, 1 spicchio d'aglio spellato e gli aghi del rametto di rosmarino tritati. Chiudi con pellicola trasparente e lascialo marinare in frigorifero per 3-4 ore o anche per tutta una notte. Fai rosolare il coniglio sgocciolato nella casseruola, senza aggiungere grassi, per 3-4 minuti. Sgocciolalo con un mestolo forato e rimettilo nella ciotola della marinata.

2 Cuocila. Elimina l'eventuale grasso che si sarà formato nella casseruola, aggiungi le carote, le cipolle e il sedano, puliti, lavati e tagliati a dadini piccoli e lasciali stufare per 2-3 minuti a fuoco basso. Sala leggermente e rimetti il coniglio nella casseruola. Bagna con il vino e lascialo evaporare. Aggiungi i pomodori pelati tritati o schiacciati con la forchetta e l'alloro. Prosegui la cottura a fuoco basso con il coperchio per 1 ora abbondante, bagnando con brodo bollente, quando necessario.

3 Completa e servi. Mentre il coniglio cuoce, elimina l'estremità terrosa dei funghi, lavalì, asciugali, tagliali a spicchi e rosolali a fuoco vivo in una padella antiaderente senza grassi per 1-2 minuti. Unisci 1 cucchiaino di olio e 1 spicchio d'aglio spellato e tritato. Quando sarà evaporata l'acqua di vegetazione, salali leggermente e aggiungili al coniglio a tre quarti di cottura. Quando il coniglio sarà cotto, regola di sale e pepe, irrorala con l'olio crudo rimasto, spolverizza con il prezzemolo tritato e servi.

Tratto da: [www.donnamoderna.com](http://www.donnamoderna.com)