

# Coniglio con patate e olive

Il **coniglio con patate e olive** è un secondo piatto a base di coniglio da cucinare in padella con l'aggiunta di patate e olive nere. E' veloce e semplice da preparare.

Se non amate molto il sapore un po' selvatico del **coniglio**, farlo marinare per almeno 3-4 ore in una ciotola con vino bianco, pepe e spicchietti di scalogno.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **490Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 500 g di coniglio in pezzi
- Aceto di vino bianco
- 400 g di patate di piccole dimensioni
- 50 g di olive nere
- 2 rametti di rosmarino
- 1 cipolla bionda
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 4 spicchi di aglio
- 200 ml di vino bianco secco
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 250 ml di Brodo vegetale

## PREPARAZIONE

- Lavare i pezzi di coniglio in una ciotola con acqua e aceto e asciugarli con carta da cucina.
- Pelare le patate.
- Snocciolare le olive.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Spellare la cipolla e tritarla finemente.
- Mettere in una capace casseruola l'olio, la cipolla e gli spicchi d'aglio spellati.
- Portarla sul fuoco e far dolcemente dorare la cipolla su fiamma media.
- Unire i pezzi di coniglio e fargli prendere uniformemente colore, su fiamma vivace.
- Unire il vino bianco, da far evaporare a fiamma media.
- Evaporato il vino unire le patate, le olive, il rosmarino tritato, un pizzico di sale, una macinata di pepe e mescolare con cura.
- Unire un mestolo di brodo vegetale e cuocere per mezz'ora a fiamma media coperto. Mescolare di tanto in tanto e se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere altro brodo caldo.
- Trascorso il tempo indicato scoperchiare, alzare la fiamma e far asciugare il fondo di cottura rosolando bene e mescolando spesso.
- Servire immediatamente.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

