



Coniglio alla Ligure

Ingredienti:

- 2 confezioni di Olive greche Kalamon snocciolate Saclà 80 g
- 1,5 kg di coniglio
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiari di pinoli
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di maggiorana
- 4 foglie di alloro
- 6 cucchiari di olio extra vergine di oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- Brodo vegetale q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.



Preparazione:

- Preparate un trito di rosmarino e maggiorana. In un padellino antiaderente fate dorare i pinoli.
- Porzionate il coniglio facendo attenzione a non rompere gli ossicini.
- Fate soffriggere nell'olio extra vergine di oliva l'aglio e quindi rosolate il coniglio per qualche minuto. Aggiungete il trito di rosmarino e maggiorana e le foglie di alloro.
- Dopo circa 2 minuti sfumate con il vino bianco, aggiungete le Olive greche Kalamon snocciolate Saclà, i pinoli. Salate, pepate e coprite con un coperchio.
- Lasciate cuocere a fuoco lento per circa un'ora aggiungendo un mestolo di brodo di tanto in tanto così da mantenere la carne sempre umida.
- Ecco pronta una ricetta della tradizione ligure... Buon appetito!