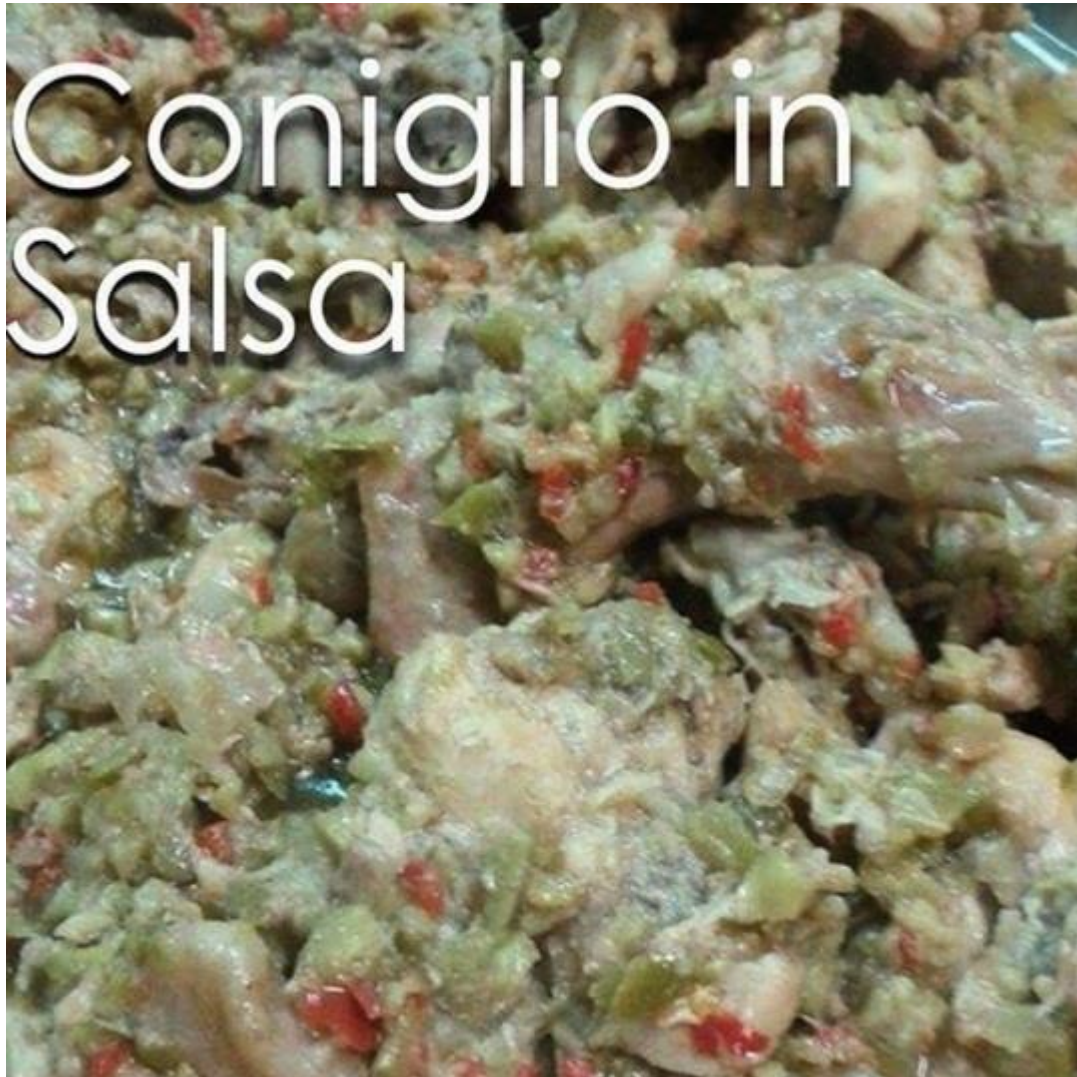


IL MENÙ DELLE FESTE CONSIGLIATO DA VOI

Ricetta Coniglio in salsa di @soniadarini (da Instagram)



Il coniglio è uno degli animali di bassa corte maggiormente presenti nella dieta marchigiana, retaggio degli usi gastronomici dei mezzadri. Questo del coniglio in salsa o in salmì è una versione molto gustosa ed originale.

### **Ingredienti**

1 coniglio a pezzi di circa 1,2 kg di peso

3 cucchiari d'olio extra vergine di oliva

120 grammi di tonno sgocciolato

2 filetti di alici sott'olio

2 spicchi d'aglio senza camicia

2 filetti di peperoni in agrodolce gialli e 2 rossi

peperoncino a piacere

1 cucchiata di capperi sciacquati dal sale

Una manciata di prezzemolo

100 grammi di oliva tenera ascolana

### Procedimento

Cuocere il coniglio a pezzi. Lo mettiamo in una larga casseruola con l'olio e 2 spicchi d'aglio schiacciati. Dopo circa 10 minuti di cottura versare un bicchiere di vino bianco tipo "Falerio" e far sfumare. Aggiustare di sale e peperoncino e proseguire la cottura a tegame coperto molto lentamente fino a rosolatura uniforme. Tritare nel tagliere tonno, alici, aglio capperi, prezzemolo, olive, peperoni. Versare e scaldare il preparato in poco olio d'oliva e aggiungerlo al coniglio cotto facendo insaporire per circa 5 minuti a fuoco acceso.