



Coniglio in agrodolce (Sicilia) - [Visualizza sul sito di Imma](#)

secondo piatto - carne - Sicilia

Ingredienti:

1 coniglio; 1 sedano; gr. 100 olive verdi dolci ; gr. 20 capperi; Cipolla, prezzemolo; Aceto di vino; Zucchero; Farina; Olio di oliva; Sale e pepe

Procedimento: Pulite il coniglio, lavatelo, asciugatelo e tagliatelo a pezzi. rosolare una cipolla tritata e mettere i pezzi di coniglio infarinati. Quando la carne sarà rosolata unire un bicchiere di aceto, un cucchiaio di zucchero, sale e pepe. Lasciate sul fuoco lento per qualche minuto ed aggiungere poca acqua tiepida. Unite infine i cuori di sedano tagliati a pezzetti, le olive snocciolate, i capperi lavati e strizzati e fate cuocere ancora per circa 20 minuti.

c'è chi aggiunge del concentrato di pomodoro diluito in acqua tiepida.

eCucinando.it