



Coniglio alla cacciatora (Umbria) - [Visualizza sul sito](#)  
di primula blu

secondo piatto - carne - Umbria

Fare a pezzi non troppo grandi un coniglio, caldellare e scolare. Rimettere in tegame con olio 2 spicchi di aglio e peperoncino. Rosolare e aggiungere il timo, portare a cottura lentamente, se si asciuga troppo aggiungere un po' di acqua e vino bianco, regolare di sale. In ultimo preparare un trito di: aglio, rosmarino, qualche foglia di salvia, qualche capperi, un pizzico di origano e una schizzata di pasta di acciughe o un filetto di acciuga, il trito deve essere diluito in un bicchiere di vino bianco e aceto. Versare il trito sul coniglio far insaporire e servire.

eCucinando.it