



Coniglio a succhittu - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Coniglio a succhittu
secondo piatto - fegato - aceto di mele -

Potrebbe sembrare una ricetta di coniglio alla cacciatora, ma la variante sarda è particolare per l'uso del fegato dell'animale

INGREDIENTI PER 4/5 PERSONE

- * Coniglio che abbia anche il fegato (in ogni caso sarebbe bene comprarlo sempre così: l'aspetto del fegato parla della freschezza del coniglio!)
- * Capperi sottaceto 40/50 gr.
- * Aceto di mele mezzo bicchiere... circa (da usare anche per il fegato)
- * Olio, sale o dado
- * Cipolla - Aglio e prezzemolo - pomodoro secco.

PREPARAZIONE

Asportare il fegato e metterlo da una parte in frigo. Tagliare il coniglio a pezzi e lasciarli a marinare con un po' di aceto per qualche ora.

Mettere sul fuoco un tegame con l'olio e far rosolare il coniglio insieme alla cipolla e al pomodoro secco. A metà cottura aggiungere i capperi e gradatamente l'aceto di mele (la quantità dipende da quanto vi piace il gusto dell'aceto). Aggiustare di sale e portare a cottura

Intanto ridurre a crema il fegato unitamente ad uno spicchio d'aglio, a una buona manciata di prezzemolo e a 2 cucchiaini di aceto

Quando il coniglio è cotto, versare il fegato e far andare ancora per 5 minuti. La preparazione si presta anche ad essere per un paio di giorni....quando è necessario lasciare il frigo rifornito

