



Coniglio con olive e peperoni friggirelli - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

scalogno - pomodori

Coniglio con olive e friggirelli

ingredienti per 4 persone:

1 coniglio intero  
2 spicchi di aglio  
3 scalogni  
4 pomodori pelati  
6 peperoni verdi piccoli o "friggirelli"  
1 bicchiere di vino bianco secco  
100 gr olive nere dolci  
100 gr olive verdi taggiasche o baresane  
1 dado per brodo  
olio evo  
sale, origano

Soffriggere in una pentola, con 5/6 cucchiaini di olio evo, lo scalogno e l'aglio tritati.

Tagliare il coniglio a pezzi e rosolarlo nel soffritto, rigirando spesso.

Aggiungere il vino bianco e lasciar sfumare a fuoco vivo.

Intanto denocciolare le olive nere e verdi, aggiungerle intere al coniglio e bagnare con 1 bicchiere di acqua calda in cui si è sciolto un dado per brodo.

Aggiungere i pomodori pelati a pezzetti ed una abbondante pizzicata di origano.

Intanto lavare e asciugare bene i friggirelli e tagliarli ad anelli, quindi aggiungerli al coniglio.

Aggiustare di sale, abbassare il fuoco, coprire e lasciar cuocere per 3/4 d'ora, controllando la cottura della carne.

