

Coniglio alla Ligure

Categoria: Sapori d'Italia - Liguria



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 60 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	

Come suggerisce il nome stesso, il **coniglio alla Ligure** è un secondo piatto tipico della regione **Liguria** e più precisamente del **Ponente Ligure** ma ormai, al giorno d'oggi è diffuso in tutto il territorio nazionale.

Questo piatto prelibato, altro non è se non l'accostamento tra la carne **delicata** e "dolce" del **coniglio**, ed il sapore invece abbastanza amarognolo dato dalle **olive nere taggiasche**, il **vino** locale, ed ovviamente le immancabili **noci epinoli**. La diffusione di questo piatto in **Liguria**, è facilmente spiegabile con la grande quantità di **allevamenti di conigli** che fin dall'antichità riempivano la regione e ne favorivano il sostentamento: in particolare **Savona** ed **Imperia** sono le province dove il coniglio alla Ligure viene preparato a regola d'arte vista la grande tradizione di allevamento seguita nel corso del tempo e giunta fino ad oggi.



Ingredienti

» Aglio 2 spicchi	» Olive taggiasche 100 g
» Alloro 2-3 foglie	» Pinoli 2 cucchiari
» Brodo di carne q.b.	» Rosmarino 1 rametto
» Cipolle 1	» Sale q.b.
» Coniglio 1 da 1 kg e 1/2	» Timo o maggiorana 1 cucchiaino
» Olio di oliva 4/5 cucchiari	» Vino rosso 1 bicchiere (Rossese Di Dolceacqua)

Preparazione



Per prima cosa **tagliate** almeno in una **dozzina** di pezzi il **coniglio** (1) ricordandovi di tenere da parte la **testa**, il **fegato** e i **reni**. Terminata questa operazione, mettete in un tegame capiente l'**olio d'oliva**, scaldatelo, e fateci appassire a fuoco basso la cipolla e l'aglio tritati; unite il **coniglio** (2) e rosolatelo, poi aggiungete le foglie di **alloro**, **ditimo** (o maggiorana) e il trito di aghi di rosmarino (3). Cuocete fino a quando il coniglio avrà assunto un bel colorito dorato.



Lasciate cuocere per qualche minuto e poi aggiungete il bicchiere di vino rosso (4), lasciate evaporare il vino (5), quindi unite le olive taggiasche. Se vi piacciono, potete unire i rognoni e il fegato del coniglio (6).



Aggiungete quindi i pinoli (7), amalgamate tutto per bene e poi coprite il coniglio con un coperchio (8) e lasciate cuocere per circa un'ora finché il coniglio non diventerà tenero (la carne dovrà staccarsi facilmente dall'osso). Di tanto in tanto aggiungete un mestolo di brodo in pentola e fate cuocere il tutto a fuoco lento (9). Impiattate il coniglio irrorandolo con abbondante sugo di cottura e buon appetito!!

Consiglio

Se avete acquistato un coniglio intero, potete utilizzare la testa per preparare il brodo con cui andrete a irrorare il coniglio durante la cottura. Per prepararlo vi consigliamo di mettere a bollire la testa del coniglio insieme a qualche foglia di alloro, una carota e una costa di sedano.

Il **coniglio alla Ligure** è uno di quei piatti che potete preparare in **anticipo** e scaldare al momento di servirlo: basta lasciare nel tegame, un po' del **liquido di cottura** che farete ritirare al momento di portare la pietanza in tavola.

Per quanto riguarda il **vino** da utilizzare in questa preparazione, non c'è dubbio che quello più adatto sia il **Rossese di Dolceacqua**, un tipico vino Ligure.

Curiosita'

Una chicca sul **Rossese di Dolceacqua**: pare che addirittura **Napoleone** fosse rimasto così impressionato dalla bontà e delicatezza di questo vino rosso, che concesse ai Liguri il "**favore**" di chiamarlo con il proprio nome ma, i **Dolceacquesi**, fieri ed orgogliosi rifiutarono la gentile offerta del condottiero e continuarono a chiamarlo con il nome che aveva sempre avuto.