

# Ragù di coniglio

Categoria: Salse e Sughii - Sughii



## Informazioni Generali

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

Il ragù di coniglio è un condimento molto gustoso e dal sapore delicato, che ben si sposa con la pasta e può essere utilizzato anche come ripieno alternativo e particolare; la ricetta, può essere arricchita con molti altri ingredienti che rendono il ragù di coniglio ancora più sfizioso.

Per fare in modo che possiate staccare facilmente la carne di coniglio dalle ossa, cuocetelo a pezzi: oltre a facilitarvi la vita, questo metodo renderà la carne saporita e una volta cotta sarà molto più facile disossarla e tritarla finemente!



## Ingredienti

>> <b>Aglio</b> 3 spicchi	>> <b>Pepe</b> nero 6 grani
>> <b>Alloro</b> 3 foglie	>> <b>Pomodori</b> 400 gr di polpa
>> <b>Brodo</b> q.b.	>> <b>Rosmarino</b> 1 rametto
>> <b>Carote</b> 1	>> <b>Sale</b> q.b.
>> <b>Cipolle</b> 1 grossa	>> <b>Salvia</b> 4-5 foglie
>> <b>Coniglio</b> 1 intero da 1 kg circa	>> <b>Sedano</b> 1 costa
>> <b>Ginepro</b> qualche bacca	>> <b>Vino</b> rosso 2 bicchieri più q.b. per la macerazione del coniglio
>> <b>Olio di oliva</b> 5 cucchiari	

## Preparazione



Eliminate la testa, le interiora e ogni traccia di grasso dal coniglio, quindi lavatelo sotto l'acqua fredda e tagliatelo a pezzi (1). Ponete i pezzi di coniglio in un contenitore assieme alle bacche di ginepro, ai grani di pepe, a due spicchi di aglio, mezza cipolla, un rametto di rosmarino, le foglie di alloro e di salvia (2), quindi coprite il tutto con il vino rosso (3) e lasciate macerare per almeno due ore in luogo fresco (o tutta la notte in frigorifero).





Trascorso il tempo necessario, scolate il coniglio e gettate il vino di macerazione. Preparate un trito di cipolla, aglio, carota e sedano (4) e ponetelo a imbiondire nell'olio (5), quindi unite nel tegame i pezzi di coniglio (6) e lasciateli rosolare a fuoco medio assieme agli aromi.



Aggiungete un bicchiere di vino rosso (7) e lasciatelo sfumare, poi salate, aggiungete un altro bicchiere di vino e coprite il coniglio con un coperchio, lasciandolo cuocere a fuoco dolce fino a che non si sfaldi, aggiungendo quando serve del brodo caldo fino a fine cottura. Lasciate intiepidire il coniglio quindi, servendovi delle mani, disossate tutta la carne (8) (operazione molto più semplice quando il coniglio è cotto!), tritatela con un coltello (9) ed unitela al proprio fondo di cottura nel tegame (10).



Aggiungete la polpa di pomodoro (11) e cuocete ancora per 10 minuti, aggiustando di sale e di pepe (12). Lessate la pasta prescelta e conditela con il ragù di coniglio.

### Consiglio

La ricetta del ragù di coniglio sopra descritta, è molto semplice, quasi di base, ma se volete darle più sapore o arricchirla, potete unire anche dei funghi, della salsiccia o dei cubetti di pancetta.