

SECONDI DI CARNE

Coniglio alla ischitana

Tradizione: Ischia (NA), Campania

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Coniglio di 1500 g con il suo fegato	1
Olio d'oliva	8 cucchiaini
Aglione	alcuni spicchi
Pomodori pelati	500 g
Vino bianco	1 bicchiere
Basilico tritato	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Svotate, pulite, lavate e asciugate il coniglio; tagliatelo in 8 pezzi, possibilmente alle articolazioni, e sfregate carne e ossa sporgenti con spicchi d'aglio.
- 2 Fate saltare in padella, a fuoco vivo, senza grassi, i pezzi di coniglio, finché avranno perso la loro acqua; metteteli quindi in un piatto a parte.
- 3 Nella stessa padella, imbiondite nell'olio un paio di spicchi d'aglio, toglieteli, rimettete il coniglio e, in varie riprese, aggiungete il vino, lasciandolo evaporare ogni volta.
- 4 Unite quindi i pomodori spezzettati salate, pepate, coprite e cuocete un'oretta a fuoco medio. Se necessario, durante la cottura, aggiungete poca acqua per volta.
- 5 Cinque minuti prima di servire, unite il fegato tagliato a pezzi e il basilico.