

Secondi piatti

Coniglio alla Ligure

 Difficoltà:
media

 Preparazione:
20 min

 Cottura:
60 min

 Dosi per:
6 persone

 Costo:
medio



Ingredienti

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

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 e pinoli. 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.

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, di timo (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!!

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 Dolceacquaesi, fieri ed orgogliosi rifiutarono la gentile offerta del condottiero e continuarono a chiamarlo con il nome che aveva sempre avuto.

Consiglio

Del coniglio non si butta via niente! Se ne avete acquistato uno intero, potete usare la testa (bollendola con qualche foglia di alloro, una carota e una costa di sedano) per preparare il brodino con il quale irrorerete il coniglio durante la cottura. Il liquido di cottura sarà ancora più prezioso, soprattutto se l'avrete arricchito con un buon bicchiere di Rossese di Dolceacqua.

In tutti i casi non gettatelo perché, se avete preparato questo piatto in anticipo, basterà scaldarlo al momento di servirlo, facendo ritirare allora la salsina.