

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Coniglio con peperoni

Strawberry · Thursday, November 15th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 1,5 kg coniglio
- 3 peperoni
- uno spicchio di aglio
- 4 cucchiaini di aceto bianco
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e asciugate i peperoni, tagliateli a pezzettoni, togliendo i semi e le filature bianche. In una padella versate un filo di olio, aggiungete i peperoni, salateli e lasciateli cuocere per 5 minuti a fuoco vivo, bagnateli con l'aceto e fatelo evaporare. Strofinare un tegame con l'aglio, unite il coniglio e lasciatelo rosolare, finché non sarà dorata, salate, pepate, unite i peperoni, mescolate e continuate la cottura a fuoco medio per 35-40 minuti, mescolando ogni tanto. Poco prima di togliere il coniglio dal fuoco, unite il prezzemolo tritato.

This entry was posted on Thursday, November 15th, 2012 at 7:00 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.