

## "Coniglio alla cacciatora"

In ogni tempo, cacciagione (animali selvatici da pelo) e selvaggina (animali selvatici da "penna"), sono stati ritenuti carne afrodisiaca, e rigeneratrice del sangue. Nelle partite di caccia che prevedevano un'intera giornata fuori casa, il primo coniglio ucciso era destinato al pranzo di mezzogiorno dei cacciatori: sventrato e svuotato delle interiora, gli si riempiva la pancia con la profumatissima saùtaredda (timo selvatico). La ricetta che viene proposta, comunque è la più classica.



### INGREDIENTI

Per 6 persone:  
1 coniglio  
1 cipolla  
1 sedano  
200 gr di olive verdi  
1 cucchiaio di capperi  
1/2 kg di pomodori maturi  
1 tazza di brodo  
Farina q.b.  
1 bicchiere di aceto(o vino bianco)  
1 cucchiaio di miele  
Olio q.b.  
Sale e pepe.

Tagliate il coniglio a pezzi, lavatelo, asciugatelo ed infarinatelo. Mettete sul fuoco una padella con olio e fate soffriggere i pezzi di coniglio lentamente, affinché anche l'interno sia ben cotto ed all'esterno prenda un bel colore dorato. Bagnate con l'aceto( io l'ho sostituito con vino bianco: è meno forte..) nel quale precedentemente avevate diluito il miele e fate prendere sapore. A parte preparate il condimento facendo soffriggere per 15 minuti una cipolla tagliata finemente, il sedano a pezzetti, le olive snocciolate, il pomodoro a pezzetti, i capperi dissalati, sale e pepe. Aggiungete una tazza di brodo e portate ad ebollizione nello stesso tegame. Adagiatevi a questo punto i pezzi di coniglio ed il sugo ottenuto precedentemente e fate cuocere per altri 15 minuti. Servite caldo.