

## Coniglio all'ischitana

---



### Ingredienti:

- 1 coniglio tagliato a pezzi
- 3 spicchi d'aglio
- 5 foglie di basilico
- 6 pomodori tondi maturi
- maggiorana fresca q.b.
- 200 ml acqua
- timo fresco q.b.
- 200 ml vino bianco
- Sale, pepe, olio evo q.b.

### Preparazione

Disporre il coniglio in pentola con un giro d'olio, l'aglio tagliato a metà e privato dell'anima, coprire con MC e rosolare uniformemente a fiamma media. Aggiungere vino, timo, maggiorana, coprire con MC e far sfumare a fiamma viva. Regolare di sale e pepe, a piacere aggiungere peperoncino fresco, unire i pomodori tagliati grossolanamente e l'acqua, coprire con MC e cuocere a fiamma bassa circa 35 min, girando un paio di volte il coniglio durante la cottura. Se occorre aggiungere

altra acqua. A cottura ultimata aggiungere il basilico, coprire con MC, spegnere il fuoco e lasciar riposare 4/5 min.

Lorena Vecchini