

Coniglio in agrodolce alla Siciliana



RICETTA PER 5 PERSONE

1 kg di coniglio già pulito è tagliato a tocchetti
250 g di sedano
250 grammi di carote
una melanzana
Pepe Nero q.b
1 bicchiere di aceto bianco
olio extravergine d'oliva q. b
50 g di uvetta sultanina
50 g di pinoli
20 g di capperi
250 g di peperoni rossi.
200 g di olive verdi.
1 cipolla
1 cucchiaino di doppio concentrato di pomodoro

SVOLGIMENTO

Per cominciare puliamo tutti i nostri ortaggi. Li tagliamo a tocchetti e li mettiamo ammollo in acqua.

Quindi in un tegame mettiamo un giro d'olio evo, il nostro coniglio, aggiustiamo con sale e pepe nero, e copriamo con M. C. Facciamo asciugare il sangue del coniglio, e versiamo la metà dell'aceto e lo facciamo evaporare. Solleviamo il coniglio dal tegame e lo adagiamo in un piatto.

Nello stesso tegame mettiamo l'olio evo, la cipolla tagliata finemente e la facciamo rosolare. Mettiamo dentro sedano, carota, peperoni, melanzane.

Facciamo appassire gli ortaggi, aggiungiamo i capperi dissalati precedentemente, l'uvetta che abbiamo ammollato in acqua calda e aggiungiamo pure i pinoli e le olive. Poi prendiamo l'aceto rimasta nel bicchiere dove aggiungiamo il doppio concentrato, un cucchiaino di zucchero, mescoliamo per bene e la versiamo nella caponata di verdure. Mantechiamo e aggiungiamo il coniglio. Continuiamo a fiamma bassa 5 minuti. Mescoliamo ancora il tutto e impiattiamo.

Paolo Fugali