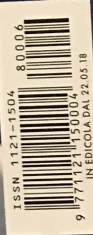


€ 4
GIUGNO
2018

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**SPECIALE
BARBECUE**
DAL PRIMO
AL DOLCE,
TUTTO SULLA
GRIGLIA



Linguine,
scampi, fave
e pomodorini
p. 80

**DELIZIE
DI CALABRIA**
LE MIGLIORI
RICETTE
REGIONALI

**COME RICEVONO
LE GRANDI
FAMIGLIE D'ITALIA:**
I BORROMEO

**IN COSTIERA
AMALFITANA**
AD ASSAGGIARE
I RISTORANTI
CON GLI ORTI

A TAVOLA IN 15 MINUTI



carni

Coniglio in tegame con trito mediterraneo

Cuoco Giovanni Traversone

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 25 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,5 kg coniglio a pezzi
200 g vino bianco più un po'
per ammolare l'uvetta
50 g burro
20 g pinoli
10 pomodori secchi
capperi dissalati
olive taggiasche snocciolate
uvetta
alloro
rosmarino
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Reidratate 2 cucchiari di uvetta nel vino bianco per almeno una decina di minuti.

Ponete il coniglio in un grande tegame velato di olio, condite con una presa di sale e una macinata di pepe e rosolatelo sulla fiamma viva per una decina di minuti.

Unite quindi il burro e dopo 3-5 minuti bagnate con 80-100 g di vino, fatelo evaporare per qualche minuto. Aggiungete il resto del vino, riducete la fiamma al minimo, coprite e cuocete per 20-25 minuti con rosmarino e alloro. Bagnate, se serve, con un mestolino di acqua e completate la cottura in altri 10-15 minuti.

Tritate non troppo finemente 2 cucchiari di capperi, 2 cucchiari di olive taggiasche, l'uvetta strizzata e i pomodori secchi. Mescolate unendo un filo di olio e i pinoli.

Spegnete il fuoco, unite al coniglio il trito di capperi, coprite e lasciate riposare per una decina di minuti prima di servire.

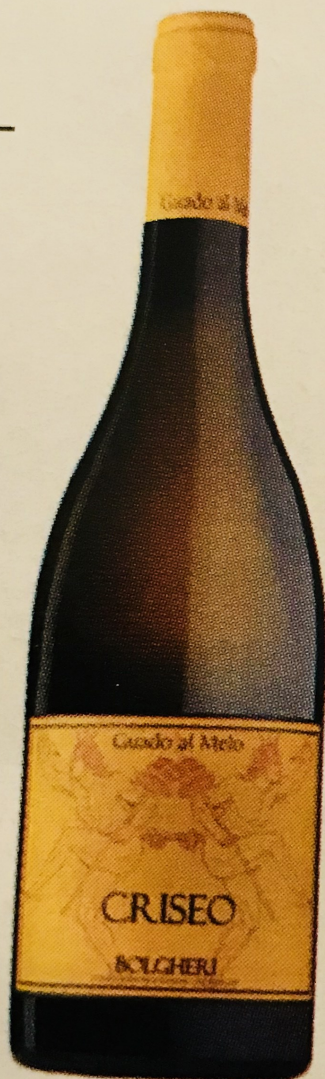
luc

ario

a cura di VALENTINA VERCELLI

cciola

ud,
ciato,
cevice
biaciuto
on
onte
17 di
letti
zeuli.it



Coniglio in tegame pag. 59

D'estate, si può anche scegliere un bianco per le carni delicate. A patto che sia di buona struttura, come il **Criseo 2016** di **Guado al Melo**, che nasce a **Bolgheri** da un mix di uve, tra cui spicca il vermentino. **21 euro.** guadoalmelo.it

e
ita
. 58



Agnello in crosta pag. 61
