LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Coniglio a socchittu - sughetto con aceto

Un piatto tipicamente sardo da preparare possibilmente il giorno prima per essere più saporito!



Difficoltà
media

Quantità
6 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- 1 coniglio da 1 kg
- prezzemolo - 5 foglie
- aglio - 1 spicchio
- aceto - 1 bicchiere
- vino bianco - 1 bicchiere
- capperi sott'aceto - 1 cucchiaio
- olive nere e verdi - 10
- olio d'oliva - mezzo bicchiere
- sale - qb
- pomodoro secco - 1

Preparazione

Prendere un tegame largo e mettere l'olio, farlo riscaldadare un po', aggiungere il coniglio e farlo rosolare, mettere quindi il prezzemolo, l'aglio,il pomodoro secco e i capperi ben tritati. Far rosolare il tutto e poi aggiungere il sale e le olive. Aggiungere l'aceto e far cuocere per 10 minuti. infine aggiungere il vino e terminare la cottura sino a che il sughetto si e' ristretto. Assaggiare ed aggiustare di sale.