Il coniglio all\\'ischitana

Autore: Redazione Ischia.it

Sicuramente il piatto classico ischitano. E' il piatto per eccellenza delle famiglie ischitane che non manca mai sulla tavola a pranzo la domenica.

Altre immagini:

Preparazione

Togliere la pelle e le interiora al coniglio e mettere da parte l'intestino e il fegato. lavare bene l'intestino e lasciarlo una ora in acqua e pezzi di limone, dopo ciò avvolgerlo attorno agli aromi formando degli involtini.
Lavare il fegato e tenerlo da parte a sgocciolare.prendere le due coscie posteriore e con un coltellino indaccarle sulla parte polposa e farcirle con gli aromi.
In una padella a parte rosolare i pezzi di coniglio facendoli ben colorare e poi deporli nel tegame in cui c'è l'aglio e il peperoncino con l'olio extra d'oliva
incominciare una nuova rosolatura aggiungendo il vino poco alla volta e
aggiungere poi i pomodorini ridotti in pezzetti, gli involtini di intestino e gli aromi, sale, e fare cuocere per un quarto d'ora aggiungere il fegato e far cuocere ancora per 20 minuti fino ad ottenere un sugo denso.

Note

Nessuna descrizione

Tempo di preparazione	1 h	**Difficoltà**	Normale
Porzioni	1 portione	**Spesa**	
Nazione/Regione	Italy	**Costo per porzione**	