

Coniglio alla cacciatora con capperi e olive verdi

Autore: Staff Siciliafan

Data: 11 Giugno 2015



i sogni di Paola

*coniglio alla cacciatora
con capperi e olive verdi*

01Da: [I Sogni di Paola](#)

Il coniglio non lo cucino spesso, ma quando decido di farlo mi piace che sia molto saporito. Dopotutto, il termine “alla cacciatora” penso sia dovuto alla maniera di cucinare la selvaggina usando erbe e ingredienti che, in qualche maniera, “nascondono” il sapore forte della cacciagione. Ho usato aceto, aglio, origano, pomodoro, cipolla... quello che la mia Sicilia offre in abbondanza. Quando l’ho portato a tavola, la mia sorpresa è stata quella di avere cucinato un piatto davvero buono e gustosissimo!

INGREDIENTI PER 2-3 PERSONE

- 1 coniglio decapitato da circa 1 kg.
- gr. 250 di pomodoro rosso maturo
- gr. 60 di olive verdi denocciolate
- gr. 20 di capperi sotto sale
- 1 cipolla di circa gr. 100
- 2 spicchi di aglio
- qualche foglia di alloro
- 1 ciuffetto di basilico fresco
- 1 cucchiaino di origano
- 1/3 di bicchiere di aceto bianco
- 12 cucchiaini di olio evo
- sale marino q.b.
- pepe nero macinato q.b.

GLI INGREDIENTI

[coniglio alla cacciatore con capperi e olive verdi 00](#)

PREPARAZIONE

Lava il coniglio e separa gli arti in maniera che restino interi, mentre il busto lo taglierai a pezzi, ma non tanto piccoli. Fallo sgocciolare e asciugalo. Lava i capperi sotto abbondante acqua corrente e mettili da parte.[coniglio alla cacciatore con capperi e olive verdi 04](#)

Lava il basilico e mettilo con due spicchi di aglio e un po' di sale in un mortaio. Pesta fino ad ottenere una crema.[coniglio alla cacciatore con capperi e olive verdi 01](#)

Lava il pomodoro, spellalo e taglialo in piccoli pezzi. Aggiungilo al pesto ottenuto con 6 cucchiaini di olio evo. Schiaccia dolcemente in maniera di uniformare il pesto.

[coniglio alla cacciatore con capperi e olive verdi 03](#)

Versa 6 cucchiaini di olio evo in una padella capiente. Aggiungi la cipolla tagliata a fettine e falla appassire a fuoco medio. Quando la cipolla è appassita aggiungi qualche foglia di alloro e disponi il coniglio salandolo pochissimo. Fai rosolare il coniglio in maniera uniforme – girandolo quando necessario – coprendo la padella con un coperchio.

[coniglio alla cacciatore con capperi e olive verdi 05](#)

[coniglio alla cacciatore con capperi e olive verdi 06](#)

[coniglio alla cacciatore con capperi e olive verdi 07](#)

[coniglio alla cacciatore con capperi e olive verdi 08](#)

Quando le carni sono rosolate uniformemente, aumenta la fiamma e versa l'aceto. Lascia svaporare e quando si restringerà il sughetto versa il pesto con il pomodoro che hai preparato, ½ bicchiere d'acqua e l'origano. Smuovi la padella e, aiutandoti con una paletta di legno mescola. Lascia cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti aggiungendo, se necessario, un po' di acqua.

[coniglio alla cacciatore con capperi e olive verdi 09](#)

[coniglio alla cacciatore con capperi e olive verdi 10](#)

A questo punto aggiungi i capperi e le olive, mescola e lascia cuocere con coperchio ancora per circa 30 minuti. Controlla di tanto in tanto se è necessario aggiungere un po' di acqua.

[coniglio alla cacciatora con capperi e olive verdi 11](#)

[coniglio alla cacciatora con capperi e olive verdi 12](#)

[Coniglio alla cacciatora con capperi e olive verdi](#)

Coniglio alla cacciatora con capperi e olive verdi

[Le ricette di Paola su facebook](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/coniglio-alla-cacciatora-con-capperi-e-olive-verdi/>

Generato il 05/06/2026