

CONIGLIO ALLA LIGURE



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 05 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1 cipolla grossa - 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva - 1 coniglio da 1,2 kg tagliato a pezzi - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di erbe aromatiche - (rosmarino, salvia e timo legati insieme) - 10 cl di vino bianco secco - 1 cucchiaino di rosmarino ed alloro tritati - 80 g di olive taggiasche - sale

1. Tritare la cipolla con il programma ESPERTO 10 secondi/velocità 13 nel contenitore di metallo, raccogliere verso il fondo ed aggiungere l'olio con il programma ESPERTO per 3 minuti/velocità 3/120°C, senza tappo.
2. Aprire il coperchio ed inserire i pezzi di coniglio precedentemente lavato ed asciugato, l'aglio tritato ed il mazzetto di erbe aromatiche. Richiudere il coperchio senza il tappo e continuare la cottura con il programma STUFATO per 40 minuti/velocità 1A/110°C facendo asciugare l'acqua di cottura del coniglio.
3. Aggiungere il vino bianco e proseguire con il programma ESPERTO per 20 minuti/ velocità 0/100°C facendo ridurre.
4. Aggiungere il trito di erbe rosmarino ed alloro e le olive taggiasche, salare e continuare con il programma ESPERTO per 2 minuti/velocità 1A/110°C.
5. Servire ed accompagnare eventualmente con insalata verde.

