

## Coniglio alla cacciatora con olive



### ingredienti e preparazione

calorie: 214

- coniglio 150 g
- olio extravergine di oliva 5 g
- olive di Gaeta 20
- una spruzzata di aceto
- aglio 1 spicchio
- rosmarino
- brodo di dado
- sale q.b.

### Preparazione

Procedete alla pulizia del coniglio. Dopo averlo tirato fuori dal frigorifero, sciacquatelo sotto il getto di acqua, cercando di togliere eventuali residui di sangue, poi scolatelo e asciugatelo con carta da cucina.

Disponete in un tegame il coniglio tagliato in piccoli pezzi, fatelo rosolare con olio e aglio, salate e quando avrà preso colore aggiungete l'aceto, le olive e il rosmarino. Continuate la cottura a fuoco lento per 15-20 minuti, aggiungendo brodo di dado se dovesse asciugarsi.

Buon appetito!