

Spalle di coniglio all'ischitana ma a modo mio



Coniglio all'ischitana sia!

Quest'estate sarei dovuta andare in vacanza ad Ischia, sarei... perchè per tutte una serie di cose e di incastri luogo-temporali non ci sono riuscita, allora celebro la mia vacanza saltata con questa ricettina... vabbè giusto per la cronaca poi sono stata a Venezia... quindi non è che mi sia andata proprio malissimo... ☐

Me ne faccio una ragione e tra un boccone e l'altro di questo buonissimo piatto inizio a dare un'occhiata agli alberghi dell'isola per la prossima primavera... hotel con spa OVVIAMENTE... mi devo pur rifare, giusto?!

Vi racconto la ricetta va, che qua mi sa che mi sto allargando un tantino... mio marito al pensiero della spa potrebbe svenire... ☐ (cmq AAA CERCASI AMICA PER VACANZA CONSENSIENTE ALLA SPA ISCHITANA) XD

Ricetta...

Ingredienti:

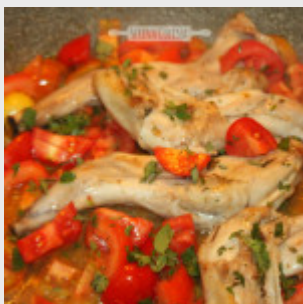
- 4 spalle di coniglio
- 400 gr di pomodorino ciliegia
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 spicchio d'aglio
- 1 ciuffetto di basilico
- 1 ciuffetto di origano
- 1 rametto di timo
- 1 ciuffetto di maggiorana
- 1 peperoncino
- mix di erbe aromatiche q.b.
- olio di oliva extravergine q.b.
- aceto bianco q.b.
- sale q.b.

Procedimento:



La prima cosa che faccio, per preparare il coniglio all'ischitana ma a modo mio, è mettere in acqua e aceto le spalle del coniglio e lo lascio così per un'oretta circa. Intanto passo a lavare e tagliare a metà i pomodorini.

In una padella con l'olio faccio saltare il coniglio insieme a aglio e peperoncino, quando le spalle si saranno ben rosolate, sfumo col vino bianco e faccio andare per qualche minuto.



In ultimo aggiungo i pomodorini e lascio andare fino a cottura ultimata. Intanto che il coniglio va, faccio un trito grossolano con tutte le erbe aromatiche e ne aggiungo un po' anche in cottura.

Tolgo da fuoco aggiungo il restante trito di aromatiche

e servo subito ben caldo.

Ottimo!!! ☐

