



Elvea, festa all'italiana

Coniglio alla cacciatora con polenta cremosa



ingredienten voor 4 Persone

3	cucchiaini da tavola di	olio d'oliva
4		cosciotti di coniglio
75	g di	pancetta, tagliata a cubetti
1		ajunen
1	gambo	sedano
3	spicchi di	aglio
250	ml di	vino rosso
700	g di	ELVEA Pomodori datterini rossi pelati
75	g di	olive miste
3	ramoscelli	prezzemolo fresco
1	pacchetto di	polenta
		parmigiano
		burro
		pepe
		sale

Preparazione

- Asciuga con carta da cucina i cosciotti di coniglio e cospargili di pepe e sale. Scalda l'olio d'oliva in un'ampia padella. Fai cuocere i cosciotti di coniglio fino a quando saranno bruni su entrambi i lati. Toglili dalla padella.
- Fai soffriggere per 3 min nel condimento di cottura la pancetta con la cipolla, l'aglio e il sedano. Versavi il vino rosso e tutti i pomodori datterini rossi pelati. Rimetti nella padella i cosciotti di coniglio. Aggiungi le olive e porta a ebollizione.
- Abbassa la fiamma e fai cuocere la carne, coperta, per 2 ore. Trita finemente il prezzemolo.
- Disponi i cosciotti di coniglio su 4 piatti, versavi sopra un poco di sugo di cottura e cospargi di prezzemolo.
- Fai cuocere la polenta secondo le indicazioni riportate sulla confezione, e servila con i cosciotti di coniglio. Non scordare di aggiustare il sapore della polenta con una manciata di parmigiano e un pezzetto di burro o una goccia d'olio d'oliva.
- Suggerimento: poni la polenta avanzata in una pirofila, e lasciala riposare. Il giorno dopo prepara le fette di polenta alla griglia, fritte o gratinate, facendole cuocere finché diventano dorate e croccanti.





Elvea, festa all'italiana

