



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

