

CONIGLIO ALLA LIGURE

Tagliate il coniglio in una dozzina di pezzi, tenendo da parte la testa, il fegato e i reni. Scaldate l'olio d'oliva in un tegame con la cipolla e l'aglio tritati, unite il coniglio e rosolatelo, aggiungete il rosmarino e il sale e cuocete fino a quando il coniglio avrà assunto un colore dorato.

Aggiungete un bicchiere di vino rosso, lasciatelo evaporare e unite le olive nere. Se vi piacciono, potete unire i rognoni e il fegato del coniglio; aggiungete i pinoli, coprite con un coperchio e lasciate cuocere per circa un'ora finché non diventerà tenero.

Di tanto in tanto aggiungete un mestolo di brodo in pentola e fate cuocere il tutto a fuoco lento. Servite con abbondante sugo di cottura.