

Coniglio a succhittu

ingredienti per 4 persone

1 coniglio già pulito tagliato a pezzi

il fegato del coniglio

1 dl di aceto di vino bianco

30 g di capperi sotto sale

3 cucchiaini di olio d'oliva extravergine

1 cipolla

3 spicchi d'aglio

1 ciuffo di prezzemolo

sale



Dissalate i capperi sotto acqua corrente, sgocciolateli e strizzateli.

Lavate e asciugate i pezzi di coniglio, quindi fateli rosolare in una casseruola con l'olio, regolandoli di sale a piacere.

Tritate il fegato con l'aglio, la cipolla, il prezzemolo, mondati e lavati, e metà dei capperi e, quando il coniglio sarà dorato, mescolatevi il trito, e cuocete per altri 5 minuti.

Versate nella casseruola l'aceto e un mestolo d'acqua calda, unite i capperi rimasti e cuocete ancora per 1 ora e 15 minuti a fuoco moderato. Servite in tavola.