Il coniglio all\\'ischitana

Author: Redazione Ischia.it



Sicuramente il piatto classico ischitano. E' il piatto per eccellenza delle famiglie ischitane che non manca mai sulla tavola a pranzo la domenica.

Further images:

Preparation



Togliere la pelle e le interiora al coniglio e mettere da parte l'intestino e il fegato. lavare bene l'intestino e lasciarlo una ora in acqua e pezzi di limone, dopo ciò avvolgerlo attorno agli aromi formando degli involtini.
Lavare il fegato e tenerlo da parte a sgocciolare.prendere le due coscie posteriore e con un coltellino indaccarle sulla parte polposa e farcirle con gli aromi.
In una padella a parte rosolare i pezzi di coniglio facendoli ben colorare e poi deporli nel tegame in cui c'è l'aglio e il peperoncino con l'olio extra d'oliva
incominciare una nuova rosolatura aggiungendo il vino poco alla volta e
aggiungere poi i pomodorini ridotti in pezzetti, gli involtini di intestino e gli aromi, sale, e fare cuocere per un quarto d'ora aggiungere il fegato e far cuocere ancora per 20 minuti fino ad ottenere un sugo denso.

Notes

No Description available

Preparation time	1 h	**Difficulty**	Normal
Portions	1 portion	**Amount**	
Country/Region	Italy	**Costs per portion**	