



*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*

