

## RICETTA MESE DI NOVEMBRE

### CONIGLIO CON FICHI, CAPPERI E PINOLI



#### INGREDIENTI:

1 coniglio di 1 kg tagliato a pezzi,

300 g di fichi freschi oppure 200 g di fichi secchi,

3 cipolle rosse, 1 carota, 2 gambi di sedano, 2 spicchi di aglio,

olio e.v.o.,

capperi, pinoli, ginepro,

vino bianco,

sale e pepe.

#### PROCEDIMENTO:

rosolare il coniglio con aglio e olio, spruzzare col vino bianco, fare evaporare e aggiungere (tagliati a pezzi) le cipolle, il sedano e le carote;

in seguito fare cuocere a fuoco moderato per 40/45 minuti circa, aggiungendo sempre del brodo vegetale, non dimenticando di aggiungere a metà cottura i fichi tagliati a spicchi, i capperi, i pinoli e il ginepro.

Salare, pepare e se occorre legare la salsa con la maizena.

L'immagine è copiata da:

<http://arricciaspiccia-emanuela.blogspot.it/2013/03/contest-dolcemente-salato-i-vincitori.html>