

Il coniglio ai peperoni fa parte dei piatti classici della cucina piemontese. In Langa e nel Monferrato le ricette di questo piatto sono ricche di varianti e cambiano da zona a zona. Si tratta quasi sempre di un piatto abbastanza semplice che prevede i peperoni tagliati a falde con la loro buccia uniti direttamente al coniglio. L'antica ricetta qui sotto descritta, è tipicamente alessandrina per alcune aggiunte di acciughe, peperoni "bruciati" ed erbe aromatiche. Sarà sicuramente un pochino più elaborata, ma vale veramente la pena di provarla, è al contempo delicata e gustosissima.

Rabbit with peppers is a classic dish from Piedmont. In the Langa and Monferrato areas, there are several recipes for this dish, which vary from one area to another. Its simplicity is common whatever the recipe, just peppers with their skin, cut into strips and added to rabbit. This old recipe, is the typical Alessandria one with the addition of anchovies, herbs and peppers that have been "charred". It is more elaborate, but really worth trying, it is delicate and tasty.

Coniglio ai peperoni all'alessandrina Rabbit with peppers Alessandria style

INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 coniglio di medie dimensioni
- 1 kg di peperoni piemontesi
- 1 cipolla di medie dimensioni
- 2 spicchi d'aglio
- 2 coste di sedano
- 1 carota
- 1 bicchiere di sugo di pomodoro o due bicchieri di passata di pomodoro
- 2 filetti di acciuga dissalata
- 2 foglie di alloro
- 1 ciuffetto di prezzemolo e di maggiorana possibilmente fresca
- 1 rametto di rosmarino
- mezzo bicchiere di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale e pepe

PREPARAZIONE

Tagliate il coniglio a pezzi (una dozzina circa) e mettetelo in una padella con uno spicchio d'aglio vestito, alzate la fiamma e fategli "dare l'acqua" per alcuni minuti, eliminate il fondo evitando così cattivi odori di selvatico e asciugatelo.

Preparate un trito con un ciuffo di aghetti di rosmarino, lo spicchio d'aglio e i filetti di acciuga, rimettete il coniglio a rosolare in questo

INGREDIENTS (serves 6)

- 1 medium sized rabbit
- 1 kg Piedmont peppers
- 1 medium sized onion
- 2 garlic cloves
- 2 celery stalks
- 1 carrot
- 1 glass tomato sauce or two glasses passata (sieved tomatoes)
- 2 anchovy fillets (in oil or salted and rinsed)
- 2 bay leaves
- a sprig of parsley and marjoram preferably fresh
- a sprig of rosemary
- ½ glass olive oil
- 1 glass dry white wine
- salt and pepper

PREPARATION

Cut the rabbit into pieces (about a dozen) and place in a pan with an unpeeled garlic clove; turn up the heat, brown without oil for a few minutes to remove the natural juices before frying.

Remove the residue liquid to avoid gamey smells and clean the pan. Chop the bunch of rosemary needles and the garlic with the anchovy fillets.



trito con alcuni cucchiari di olio e bagnate con il bicchiere di vino bianco secco. Preparate un secondo trito finissimo (o un frullato) con la carota, il sedano e la cipolla e mettete il tutto a rosolare nel restante olio in una pentola possibilmente di coccio.

A parte bruciate sulla fiamma viva del gas la pelle dei peperoni che eliminerete aiutandovi con un coltello e della carta. Tagliate a pezzi i peperoni e aggiungeteli al fondo di verdure in cui verserete anche la passata di pomodori. Dopo circa 15 minuti di cottura a fuoco medio, aggiungete il prezzemolo e la maggiorana tritati finemente e spegnete la vostra peperonata. Terminata la rosolatura del coniglio versate la metà della peperonata sul coniglio bagnando un pochino solo se necessario. Dopo circa 20 minuti, quando il coniglio comincia a essere morbido e quasi cotto, unite la restante peperonata e portate a cottura salando e pepando.

Preparate una polenta morbida che servite in accompagnamento al coniglio, il tutto naturalmente ben caldo.



- RUBINO DI CANTAVENNA DOC

Lightly fry the rabbit with this mixture in a few tablespoons of olive oil then pour in a glass of dry white wine.

Prepare another finely chopped mixture (or a puree) with the carrot, celery and onion and fry in the remaining oil preferably in an earthenware pot. Char the skin of the peppers over the gas burner flame and remove with a knife and paper. Chop the peppers, add to the vegetable mixture and pour in the tomato sauce. Cook for about 15 minutes on medium heat, then add the finely chopped parsley and marjoram and turn off the heat.

After browning the rabbit add half the pepper mix to it adding a little water if necessary. After about 20 minutes, when the rabbit starts to soften and is almost cooked; add the remaining peppers and continue cooking, adding salt and pepper. Prepare a soft polenta as accompaniment to the rabbit.



- COLLI TORTONESI CORTESE
FRIZZANTE DOC



CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	271,9
Carboidrati	
Carbs	12,7 g
Proteine	
Protein	21,9 g
Grassi	
Fat	13,7 g