



Ricetta originale su [Giallo Zafferano](#)

Ingredienti per 6 persone:

2 bicchieri di vino rosso **Furius** più q.b. per la macerazione del coniglio, 3 spicchi d'aglio, 3 foglie di alloro, brodo q.b., 1 carota, 1 cipolla grossa, 1 coniglio (circa 1 Kg), qualche bacca di ginepro, 5 cucchiari di olio d'oliva, 6 grani di pepe, 400gr di polpa di pomodoro, 1 rametti di rosmarino, 4-5 foglie di salvia, 1 costa di sedano, sale q.b.

Preparazione:

Eliminate la testa, le interiora e ogni traccia di grasso dal coniglio, quindi lavatelo sotto l' acqua fredda e tagliatelo a pezzi. Ponete i pezzi di coniglio in un contenitore assieme alle bacche di ginepro, ai grani di pepe, a due spicchi di aglio, mezza cipolla, un rametto di rosmarino, le foglie di alloro e di salvia, quindi coprite il tutto con il vino rosso **Furius** e lasciate macerare per almeno due ore in luogo fresco (o tutta la notte in frigorifero).

Trascorso il tempo necessario, scolate il coniglio e gettate il vino di macerazione. Prepare un trito di cipolla, aglio, carota e sedano e ponetelo a imbiondire nell'olio, quindi unite nel tegame i pezzi di coniglio e lasciateli rosolare a fuoco medio assieme agli aromi.

Aggiungete un bicchiere di vino rosso **Furius** e lasciatelo sfumare, poi salate, aggiungete un altro bicchiere di vino e coprite il coniglio con un coperchio, lasciandolo cuocere a fuoco dolce

fino a che non si sfaldi, aggiungendo quando serve del brodo caldo fino a fine cottura. Lasciate intiepidire il coniglio quindi, servendovi delle mani, disossate tutta la carne (operazione molto più semplice quando il coniglio è cotto!), tritatela con un coltello ed unitela al proprio fondo di cottura nel tegame.

Aggiungete la polpa di pomodoro e cuocete ancora per 10 minuti, aggiustando di sale e di pepe. Lessate la pasta prescelta e conditela con il ragù di coniglio.