CONIGLIO ALLA CACCIATORA

Ingredienti:

- coniglio,
- aceto,
- limone,
- origano,
- sale,
- pepe e olio.

Mettete in una padella qualche cucchiata di olio e in esso fate rosolare i pezzi di coniglio. Quando saranno di un bel color d'oro, conditeli con sale, pepe e bagnateli con qualche cucchiata di aceto. Evaporato l'aceto, bagnate il coniglio con qualche ramaiolo di acqua tiepida; abbassate il fuoco e fate cuocere per circa tre quarti d'ora.

Appena i pezzi di coniglio saranno arrivati a cottura, metteteli nel piatto di servizio e spruzzateli con abbondante succo di limone e con una manciata di origano. La squisitezza è pronta.

Il coniglio alla cacciatora all'uso di Catania è una specialità della cucina etnea, insieme con la pasta alle melanzane (o alla Norma) è uno dei vanti della cultura gastronomica locale.