Coniglio con capperi, frutta secca e limone

Esiste un piatto salato senza sale? Ma certo! Prova questo delizioso coniglio con capperi e frutta secca.

Un piatto salato...ma non troppo! Per esplorare tutta la bontà del gusto salato questo piatto è perfetto. Infatti, combina la sapidità dei **capperi** con il gusto deciso della **carne di coniglio** e tante **erbe aromatiche** profumate. Completa il tutto con un po' di **frutta secca** ed il gioco è fatto: un piatto delizioso e **salato senza bisogno di aggiungere sale**!

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Tempo di preparazione: 5 min. + 60 min. di cottura

Ingredienti
(per 4 persone)

400 g di coniglio a pezzetti
40 g di capperi sotto sale Despar Premium
10 frutti di cappero
1 limone non trattato Bio,Logico Despar
4 foglie di salvia
2 cucchiai di frutta secca mista (mandorle, noci, anacardi)
2 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
1 spicchio di aglio
Una macinata di pepe nero Despar

Procedimento:
1. Rosola a fiamma dolce il coniglio con un filo d'olio, lo spicchio d'aglio e le foglie di salvia.
2. Sfuma con il succo di mezzo limone, aggiungi il mezzo limone rimasto tagliato a fettine, una macinata di pepe nero, un cucchiaio di frutta secca e qualche cucchiaio di acqua tiepida. Copri con un coperchio e lascia cuocere a fiamma bassa per un'ora, aggiungendo acqua al bisogno.
3. A cottura quasi ultimata, aggiungi i capperi dissalati, la frutta secca rimasta tritata grossolanamente e i frutti del cappero.