CONIGLIO AL GIN

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio a piccoli pezzi,
- 4 cucchiai d'olio,
- salvia,
- aglio,
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro,
- 1/4 l di brodo,
- sale,
- pepe.

Rosolare il coniglio nell'olio, spruzzarlo con il liquore e far evaporare.
Unire il trito aromatico e il concentrato di pomodoro sciolto nel brodo caldo.
Salare, pepare e cuocere per circa 1 ora.
Se occorre unire altro brodo.