CONIGLIO AL MARSALA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cosce di coniglio,
- olio,
- burro,
- aglio,
- cipolla,
- carota,
- sedano,
- farina,
- 1/2 bicchiere di marsala,
- sale,
- pepe,
- brodo.

Rosolare il coniglio in olio e burro, unire un trito di aglio, cipolla, carota e sedano, spolverizzare con un cucchiaio di farina, spruzzare con il marsala e far evaporare.
Salare, pepare, bagnare con 1 bicchiere di brodo e cuocere per 1 ora, unendo, se necessario, altro brodo.
Servire con il fondo di cottura frullato.