CONIGLIO AL ROSMARINO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 coniglio,
- 4 cucchiai d'olio,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- patate,
- rosmarino,
- sale,
- pepe.

Steccare di rosmarino il coniglio e metterlo in una casseruola con 4 cucchiai d'olio.
Farlo rosolare nel forno caldo, salare, pepare, bagnare con il vino e far cuocere per circa 1 ora e 30 minuti.
Mezz'ora prima di toglierlo dal forno aggiungere le patate tagliate a dadi.