CONIGLIO ALLA SPAGNOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio,
- 4 spicchi d'aglio,
- 750 g di pomodori pelati tagliati a filetti,
- 1 trito di aromi misti,
- poco brodo,
- olio,
- burro,
- sale.

Tagliare a pezzi il coniglio e farlo rosolare con olio e burro.
Unire l'aglio a fettine, i pomodori, il trito di aromi e una presa di sale.
Coprire e cuocere lentamente per circa 1 ora e 20', unendo se occorre poco brodo.