CONIGLIO ALL'ANDREA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio da circa 1 kg,
- 50 g di funghi secchi,
- 4 filetti d'acciuga,
- 1 dl di vino bianco secco,
- 20 olive nere,
- 20 fettine di pancetta (o lardino),
- prezzemolo,
- rosmarino,
- salvia,
- aglio,
- burro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- brodo.

Far rinvenire i funghi in acqua calda.
Pulire il coniglio, infarinarlo e avvolgerlo (nelle parti più carnose) con le fettine di pancetta (o di lardino).
Tritare grossolanamente i funghi strizzati con l'aglio, le olive nere snocciolate e gli aromi.
Mettere una noce di burro in casseruola di coccio (aggiungendo qualche cucchiaio -max 4- di olio), unire i filetti di acciuga e rosolare il coniglio.
Aggiungere il trito e cuocere per 10 minuti.
Bagnare con il vino, aggiustare di sale e pepe, cuocere per 45 minuti circa, aggiungendo, se necessario, del brodo caldo.
Terminare la cottura (max 10 minuti) in forno sotto grill per far dorare (e divenire croccante) una parte del coniglio.
Servire con purèe (o altre verdure cotte a piacere).