CONIGLIO ALLE OLIVE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio medio,
- 50 g di olive verdi,
- 50 g di olive nere snocciolate,
- 2 rametti di rosmarino,
- 3 foglie di salvia,
- 4 cucchiai di vino bianco secco,
- 50 g di burro,
- 2 spicchi d'aglio,
- sale.

Tagliate il coniglio a pezzi regolari e fatelo rosolare in modo uniforme in un tegame con il burro.
Bagnatelo con il vino bianco secco e fatelo lentamente sfumare proseguendo poi la cottura a fuoco basso con il coperchio.
Dopo trenta minuti, cioè circa metà cottura, unite le olive snocciolate e tagliate a rondelle, l'aglio, la salvia ed il rosmarino tritati insieme.
Regolate il sale e terminate quindi la cottura.
Servite subito e ben caldo.