CONIGLIO BURRO E SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di coniglio,
- 50 g di burro,
- 2 rametti di salvia.

Lavare il coniglio e tagliarlo a pezzi (almeno due pezzi a testa).
Mettere il coniglio in una teglia larga e bassa insieme al burro e alla salvia.
Far rosolare a fuoco vivace, salare e coprire; proseguire la cottura a fuoco lento per 45 minuti.