CONIGLIO CON FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio di circa 1,2 kg,
- 40 g di burro,
- 2 cucchiai d'olio,
- 3 cipolline,
- 400 g di funghi,
- 1 bicchiere di passato di pomodoro,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- brodo,
- sale,
- pepe.

Scaldare l'olio e il burro, unire il coniglio a pezzi, salare, pepare e rosolare da ogni lato.
Unire le cipolline tritate, bagnare con il vino, far evaporare, coprire e cuocere a fuoco dolce per 30'.
Se necessario unire un po' di brodo.
Unire i funghi, far insaporire, aggiungere il pomodoro e cuocere per altri 30'.
Servire ben caldo.