CONIGLIO CON FUNGHI E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio di circa 1 kg, a pezzi,
- 20 g di funghi secchi,
- 40 g di burro o margarina,
- 100 g di pancetta di maiale in un pezzo,
- 1 cipolla,
- 1 cucchiaio di farina bianca,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 dl di brodo di dado,
- prezzemolo,
- 1 foglia di alloro,
- 1 pizzico di timo,
- 600 g di patate,
- sale,
- pepe.

Ammollate i funghi per 1/2 ora quindi strizzateli e tagliuzzateli; lavate il coniglio ed asciugatelo; tagliate la pancetta a dadini ed affettate la cipolla.
Nella pentola a pressione fate dorare il coniglio col burro; unite la cipolla e la pancetta, continuate la rosolatura; cospargete di farina, mescolate e versate il vino che lascerete evaporare.
Aggiungete il brodo, il prezzemolo, il timo e l'alloro, unitamente a sale e pepe.
Chiudete la pentola, all'inizio del sibilo abbassate la fiamma al minimo e cuocete per 20 minuti.
Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a tocchetti.
Dopo i 20 minuti di cottura del coniglio, unitele assieme ai funghi, aggiustate di sale ed aggiungete eventualmente un po' di brodo; richiudete la pentola e lasciate cuocere 8-10 minuti a fuoco basso.