

CONIGLIO IN AGRO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio tagliato a pezzi,
- 30 g di zucchero,
- 120 g di farina,
- 250 g di olive tra verdi e nere già snocciolate,
- 1 cipolla,
- 2 gambi di sedano,
- 1 tazza da tè di aceto bianco,
- 1 tazza da tè di vino bianco (secco),
- q.b. olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Infarinare il coniglio e friggerlo in tutte le sue parti in una padella con olio caldo.

Aggiungere l'aceto e lo zucchero e mescolare bene fino a che l'aceto sia sparito.

Spegnere il fuoco e coprire.

In un'altra padella far soffriggere la cipolla tagliata a pezzetti ed unire il sedano e le olive sgocciolate (a pezzetti anch'essi).

Aggiustare di sale e pepe, mescolando sempre ed aggiungere il coniglio.

Far cuocere per circa 30 minuti, aggiungendo poco alla volta il vino bianco.