CONIGLIO SAPORITO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio di circa 1,250 kg,
- 4 pomodori maturi,
- vino bianco secco,
- 1 rametto di rosmarino,
- basilico,
- olio,
- sale,
- pepe.

Pulire il coniglio e tagliarlo a pezzi.
Farli dorare nell'olio, unire i pomodori a pezzi, spellati e privati dei semi, il rosmarino, il basilico e 1 bicchiere di vino.
Salare e pepare.
Far restringere un poco il sugo, poi versare dell'acqua a filo, coprire e cuocere a fuoco dolce fino a quando tutta l'acqua si sarà asciugata lasciando un fondo di cottura piuttosto denso.