094 PAPPARDELLE COL SUGO DI CONIGLIO

Dopo aver lavato il coniglio, tagliatelo a pezzi più grossi di quello da friggere e mettetelo al fuoco in una cazzaruola per fargli far l'acqua che poi scolerete; quando sarà bene asciutto gettateci un pezzetto di burro, un poco d'olio e un battuto tritato fine e composto del fegato dell'animale, di un pezzetto di carnesecca e di tutti gli odori, cioè: cipolla, sedano, carota e prezzemolo. Conditelo con sale e pepe. Rimuovetelo spesso e quando sarà rosolato bagnatelo con acqua e sugo di pomodoro, o conserva, per tirarlo a cottura, aggiungendo per ultimo un altro poco di burro.
Servitevi del sugo per condire con questo e con parmigiano una minestra di pappardelle o di strisce, e mandate in tavola per secondo piatto il coniglio con alcun poco del suo intinto.
Se non volete condir la minestra non occorre nel battuto la carnesecca.