CONIGLIO AL TIMO E OLIVE

Ingredienti per 6 persone:

- 1,5 kg di coniglio a pezzi,
- uno spicchio d'aglio,
- un bicchiere e mezzo di aceto,
- mezzo bicchiere d'olio,
- un mazzetto di timo,
- olive nere snocciolate,
- un cucchiaino di fecola di patate,
- sale,
- pepe.

Risciacquate i pezzi di coniglio.
Asciugateli in una salvietta e metteteli in una padella con l'olio.
Aggiungete lo spicchio di aglio e fate rosolare a fuoco vivace.
Condite la carne con sale e pepe e innaffiatela con un bicchiere d'aceto e uno d'acqua.
Coprite la padella e fate cuocere a fuoco moderato per circa 40 minuti, aggiungendo man mano qualche cucchiaiata d'acqua bollente se il coniglio si asciugasse troppo.
Quando questo sarà arrivato a cottura (dopo circa un'ora) cospargetelo con la fecola, le foglioline di timo e le olive.
Fate rialzare il bollore affinché la salsa possa leggermente addensarsi (15 minuti circa).
Quando avrà raggiunto un giusto grado di densità togliete la padella dal fuoco.
Accomodate i pezzi di coniglio nel piatto di portata e portate subito in tavola.