CONIGLIO ALL'AGRO DI MELE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio da 1,2 kg tagliato a pezzi,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- 1 foglia di alloro,
- mela renetta n°2,
- 12 patate novelle lessate,
- 1/2 bicchiere di aceto di mele,
- il succo di mezzo limone,
- 3 cucchiai di panna da cucina,
- olio,
- burro,
- brodo,
- sale e pepe.

Scaldate 2-3 cucchiai di olio e fatevi rosolare il coniglio, salatelo e pepatelo. Intanto lavate e mondate le verdure, tritatele e unitele alla carne, insieme all'alloro.
Salate, lasciate insaporire qualche minuto, mescolando, poi bagnate con l'aceto di mele e fatelo evaporare a fuoco vivace. Unite un mestolo di brodo, coprite parzialmente e lasciate cuocere per 40 minuti circa a fuoco moderato.
Intanto sbucciate le mele e tagliatele a tocchetti.
Fateli cuocere pochi minuti in una padella con una noce di burro spruzzandoli di acqua e limone. Unite le patate e fatele scaldare; salate, pepate. Quando coniglio è cotto unite la panna e fatela scaldare mescolando.
Servite il coniglio con sugo di panna e verdure, e con il contorno di patate e mele.