CONIGLIO IN CASSERUOLA AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio del peso di 1 kg;
- 1 bicchiere di Vernaccia;
- 3 cucchiai di Vermentino;
- 3 cucchiai di aceto di vino rosso;
- 1 cipolla rossa;
- 1 gambo di sedano con le foglie;
- 1 spicchio d'aglio;
- 2 rametti di timo selvatico;
- 3 rametti di prezzemolo;
- 4 cucchiai di olio d'oliva extravergine;
- 1 pomodoro essiccato;
- 200 g di pomodori pelati;
- 200 g di pomodori maturi e sodi;
- 1 mazzetto di basilico;
- sale e pepe.

Tagliare il coniglio a pezzi, lavarli e asciugarli.
Sbucciare la cipolla e l'aglio; pulire il sedano, lavarli e tritarli grossolanamente.
Mettere in un tegame di terracofta 2 cucchiai di olio e farvi rosolare i pezzi di coniglio a fuoco vivace facendoli dorare leggermente; versare la Vernaccia e l'aceto e far evaporare un poco; insaporire con sale e pepe e far cuocere per 15 minuti a fuoco moderato mescolando di tanto in tanto.
Nel fraftempo far scottare i pomodori in acqua in ebollizione, scolarli, privarli della buccia e dei semi e tagliarli a pezzetti.
Mettere in un altro tegame di terracotta l'olio rimasto e farvi appassire la cipolla, l'aglio, il sedano e il pomodoro essiccato tritati con un poco di prezzemolo basilico e timo lavati e tritati.
Versare il Vermentino, farlo evaporare, aggiungere i pomodori pelati tritati e i pomodori a pezzefti, insaporire con un pizzico di sale e di pepe e continuare la cottura, a fuoco dolce, per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
Passare la salsa al passaverdura, unirla al coniglio e continuare la cottura, a fuoco moderato, per 1 ora circa aggiungendo, se necessario, un poco d'acqua.
Cospargere il coniglio con il prezzemolo, il timo e il basilico rimasti lavati e tritati servirla accompagnando con carciofi e cardi in casseruola.