CONIGLIO CON LE FINFERLE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di coniglio disossato,
- 400 g di finferle,
- 1 bicchiere scarso di olio d'oliva,
- 3 spicchi d'aglio,
- 2 bicchieri di vino bianco,
- 1 cucchiaino di succo di limone,
- pepe,
- rosmarino,
- alloro,
- sale,
- santoreggia,
- 1 peperoncino.

Tagliate a pezzi la carne e mettetela in una terrina con tutti gli aromi, 1/2 bicchiere d'olio, vino e limone; fate marinare in frigo. Lavate i funghi, rosolate in olio la carne, unite la marinata, sale, pepe e cuocete finché non evapora tutto il liquido, quindi levate la carne e tutti gli aromi. Trifolate i funghi nell'olio rimasto nel tegame e salateli; quando è evaporata l'acqua aggiungete il coniglio, mescolate e servite.