CONIGLIO ALLA MEDITERRANEA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio da 1,2 kg circa tagliato a pezzi,
- 150 gr di oliva verde e nera,
- 1 cucchiaiata di salsa di pomodoro,
- 1 manciata di pinoli,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 foglia di alloro,
- olio,
- sale e pepe.

In una casseruola fate scaldare l'olio e ponetevi il coniglio a rosolare. Salate, pepate e unite vine bianco, facendolo evaporare a fuoco vivace, poi aggiungete la salsa di pomodoro e l'alloro. Bagnate con poca acqua calda e coprite.
Fate cuocere a fuoco moderato unendo se occorre altra acqua, poca per volta. Intanto snocciolate le olive. Mettete i pinoli su un foglio di alluminio o in una piccola teglia e fateli tostare per qualche minuto sotto grill del forno, controllando che non brucino.
Dopo 20 minuti di cottura del coniglio unite le olive e cuocete ancora 30 minuti circa, controllando che nella casseruola ci sia un po' di liquido.
Unite i pinoli, lasciandoli scaldare e servite.