CONIGLIO AL TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

- un coniglio a pezzi,
- tanti aromi (rosmarino, alloro, timo, origano, menta),
- tre peperoni,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- poco brodo vegetale ristretto,
- sale,
- pepe,
- tartufo bianco (se volete).

Scottate per cinque minuti la carne in un dito d'acqua, scolatela e asciugatela con un tovagliolo o carta da cucina; disponetela in una pirofila rivestita con carta da forno insieme agli aromi; pulite i peperoni dei semi, tagliateli a striscioline sottili e metteteli sopra il coniglio aggiungete il vino bianco, salate e pepate; fate cuocere in forno a 200 gradi per mezz'ora (gli ultimi dieci minuti al grill) bagnando di tanto in tanto con il brodo vegetale. Prima di servire, se volete, grattuggiate sopra il tartufo.