# TERRINA DI CONIGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 700g. di polpa di coniglio,
- 300g. di pancetta,
- 200g. di piselli sgusciati,
- 2 scalogni,
- aglio,
- un mazzetto guarnito,
- una compressa per mezzo litro di gelatina istantanea,
- brodo,
- olio,
- sale e pepe.

Tritate grossolanamente il coniglio e la pancetta, mescolate le 2 carni in una pentola di coccio, salate, pepate, unite 3 spicchi di aglio sbucciati e schiacciati e il mazzetto guarnito.
Coprite e fate cuocere a fuoco bassissimo per 3 ore, mescolando e unendo ogni tanto un pò di brodo. Fate attenzione che la carne non attacchi sul fondo; negli ultimi 20 minuti unite i piselli.
Togliete l'aglio e il mazzetto guarnito, trasferite la carne in una terrina, pressandola bene per eliminare gli inevitabili vuoti e lasciate raffreddare. Preparate la gelatina secondo le istruzioni e, quando sarà fredda, versatela sula terrina.
Mettete in frigo qualche ora prima di servire.