

CONIGLIO AGLI AROMI

Ingredienti:

- 1 coniglio,
- 70 gr di margarina,
- olio,
- sale,
- pepe,
- salvia,
- rosmarino,
- maggiorana,
- panna da cucina,
- senape,
- marsala secco.

Tagliate il coniglio a pezzi e mettetelo in un tegame largo e basso con la margarina e qualche cucchiaio di olio, sale e pepe.

Fate rosolare bene e aggiungete salvia, rosmarino, maggiorana e altri odori a vostro piacimento.

Coprite e lasciate cuocere per un poco.

A parte mescolate ad un quarto di panna densa da cucina, un cucchiaio di senape non troppo piccante e tenetela da parte.

Quando il coniglio sarà arrivato a metà cottura, aggiungete un buon bicchiere di marsala secco.

Alzate la fiamma in modo che il marsala evapori.

Levate la teglia dal fuoco e versatevi immediatamente la senape mescolata alla panna.

Si formerà in questo modo attorno al coniglio una salsa densa e saporita.

Mettete un attimo sul fuoco senza mescolare.

Servite subito.