
CONIGLIO IN FRICASSEA E PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio,
- 4 cucchiaini di aceto di mele,
- 3 peperoni di vari colori,
- 3 filetti di acciughe,
- q.b. aromi vari,
- brodo,
- aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- burro.

Tritare gli aromi e pulire il coniglio e tagliarlo a pezzi.

Soffriggere nel burro gli aromi e, subito dopo alcuni istanti, il coniglio.

Lasciar cuocere, bagnando spesso con poco brodo alla volta.

In un'altra teglia far rosolare le acciughe in burro e olio, poi unire i peperoni puliti e tagliati a liste julienne non fini.

Lasciar soffriggere e finire di cuocere bagnando con l'aceto.

Cotti i peperoni, unirli al coniglio e terminare la cottura.