

CONIGLIO CON I FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- un coniglio di circa 1 kg. ,
- 300 gr. di funghi di coltura,
- 400 gr. di pomodori maturi (o una scatola di pelati da 250 gr.),
- 30 gr. di burro,
- due o tre carote,
- una costa di sedano,
- una cipolla media,
- mezzo limone,
- poca farina bianca,
- vino bianco secco,
- olio,
- sale,
- pepe.

Lavate il coniglio e sgocciolatelo.

Tritate finemente le carote, la cipolla e il sedano, versateli in una casseruola con il burro e qualche cucchiata di olio e fateli appassire a fuoco basso, mescolando.

Tagliate a pezzi il coniglio, passatelo nella farina e mettetelo a rosolare nelle verdure.

Salatelo, pepatelo e, appena sarà dorato, spruzzatelo con mezzo bicchiere di vino bianco.

Mentre il vino evapora, pelate i funghi, mantenendoli, a mano a mano che li preparate, in acqua e succo di limone.

Affettateli, metteteli in casseruola e rigirateli nel sughetto.

Aggiungete infine i pomodori precedentemente scottati in acqua bollente, pelati e passati al setaccio e proseguite la cottura a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto, per 45 minuti circa.

Volendo, sgocciolate i funghi dal sugo e passate quest'ultimo al setaccio.