CONIGLIO ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- un coniglio di circa 1 kg. (oppure un lombo e due cosce),
- uno spicchio di aglio,
- alcune foglioline di salvia,
- un rametto di rosmarino,
- 20 gr. di burro,
- vino bianco secco,
- poco brodo,
- olio,
- sale,
- pepe.

Lavate il coniglio a lungo in acqua corrente, sgocciolatelo e tagliatelo a pezzi.
Tritate finemente l'aglio, la salvia e le foglioline di rosmarino.
Mettete al fuoco il burro con qualche cucchiaiata di olio, adagiate nel tegame i pezzi di coniglio, cospargeteli con il trito di aromi, salateli, pepateli e fateli rosolare, rigirandoli spesso.
Appena saranno dorati, spruzzateli con un bicchiere di vino bianco e fatelo evaporare in parte a recipiente scoperto.
Quindi coperchiate e proseguite la cottura a fuoco dolce, per 45 minuti circa, unendo un po' di brodo.
Se il coniglio seccasse troppo, bagnatelo ancora con un po' di brodo.