

CONIGLIO CON LE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- un coniglio giovane del peso di circa kg. 1,50,
- 300 gr. di pomodori maturi,
- 100 gr. di pancetta affumicata,
- 50 gr. di olive nere,
- due cipolle,
- uno spicchio di aglio,
- un rametto di rosmarino,
- un po di timo (fresco o secco),
- una cucchiata di prezzemolo tritato,
- 1/4 di vino bianco secco,
- un bicchierino di cognac (facoltativo),
- poco brodo,
- olio,
- sale,
- pepe.

Lavate il coniglio, tagliate via le zampe anteriori, tagliate le posteriori in due parti e il lombo (schiena) in quattro pezzi. Mettete al fuoco qualche cucchiata di olio con la pancetta tagliata a dadini, unite il coniglio, spruzzatelo con il cognac (o un po' di vino) e fatelo evaporare.

Scolate dal grasso i pezzi di carne.

Nello stesso sugo di cottura fate dorare le cipolle affettate, l'aglio tritato, rigirando con un cucchiaio di legno.

Rimettete il coniglio nella casseruola, aggiungete un po' di timo, le foglioline di rosmarino tritate, il vino bianco, un mestolino di brodo, le olive snocciolate e i pomodori precedentemente sbucciati, privati dei semi e fatti saltare prima a parte in un po' di olio.

Salate, pepate in giusta misura e fate cuocere, adagio, per un'ora circa, unendo, se necessario, altro brodo caldo.

Al momento di servire cospargete con il prezzemolo tritato.