
CONIGLIO ALLA CONTADINA

Ingredienti:

- Un coniglio,
- olio,
- burro,
- 60g. di pancetta grassa,
- una foglia di lauro,
- vino bianco,
- brodo,
- fagioli bianchi già lessati.

Fate dorare i pezzi di coniglio in metà olio e metà burro, con la pancetta tagliata a dadetti. Unite la foglia di lauro e poi il vino e il brodo facendo cuocere piano piano. A metà cottura unite il coniglio, dei fagioli bianchi toscani lessati, ma non troppo cotti, e ultimate la cottura servendo i pezzi di coniglio sul letto di fagioli.