STUFATINO DI CONIGLIO

Ingredienti:

- Un coniglio,
- olio,
- burro,
- farina,
- un bicchiere di brodo,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- un mazzetto di odori,
- mezza scatola di pomodoro pelato,
- salsiccia,
- qualche castagna.

Tagliate il coniglio a pezzetti, e mettetelo a rosolare in metà olio e metà burro in una teglia abbastanza fonda. Quando sarà dorato da tutte le parti, spolverrizzatevi sopra, attraverso un setaccio, un pò di farina e aggiungetevi il brodo e il vino bianco, poi il mazzetto di odori e i pomodori pelati. Fate cuocere un'ora circa insieme con qualche salsiccia toscana e qualche castagna che servirete poi come contorno.