

CONIGLIO ALL'ETRUSCA

Ingredienti (per 4 persone):

- Un coniglio di circa un chilo
- Pancetta o lardo: gr. 80
- Olive nere: gr. 200
- Una cipolla
- Una carota
- Un gambo di sedano
- 2 spicchi d'aglio
- Salvia
- Rosmarino
- Vino bianco
- Poco brodo
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

Tagliate il coniglio (senza testa e senza zampe) in 12 pezzi. In un tegame, fate rosolare, in 8 cucchiaini d'olio, la pancetta o il lardo a piccoli pezzetti e un trito con tutti gli odori. Appena appassiscono unite i pezzi di coniglio e fateli colorire a fuoco vivace. Insaporite con qualche fogliolina di rosmarino e di salvia, poi bagnate con un bicchiere di vino, salate, pepate e fatelo ritirare adagio. Proseguite la cottura lentamente, per circa un'ora, bagnando con del brodo caldo, man mano che occorre. Verso la fine aggiungete anche il fegatino del coniglio tagliuzzato grossolanamente. Togliete i pezzi di coniglio e passate la salsa al passatutto, rimettetela nel tegame e proseguite la cottura del coniglio per altri 10 minuti, aggiungendo le olive snocciolate e un goccio di brodo.