

PAPPARDELLE AL CONIGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo pappardelle secche all'uovo,
- 600 g di coniglio,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 gambo di sedano,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 300 g di pomodori pelati,
- sale,
- pepe.

Tritate le verdure e soffriggete con l'olio a fuoco non troppo alto in modo che si ammorbidiscano lentamente. Tagliate il coniglio in pezzi e quando il soffritto sarà morbido aggiungetelo, rosolate e versate il vino bianco. Unite i pelati, sale e pepe e cuocete per una mezz'ora, aggiungendo acqua se necessario. Levate il coniglio, separate la polpa dalle ossa, tagliatela a pezzetti e rimettete a cuocere per 10 minuti. Scolate le pappardelle al dente e conditele con il sugo di coniglio.