
PAPPARDELLE CON SUGO DI CONIGLIO

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo pappardelle,
- 1 coniglio disossato di 1 k di tagliato a pezzetti (spezzatino),
- alcuni spicchi di aglio,
- timo,
- rosmarino,
- farina,
- 1 dado,
- 1 manciata di olive nere,
- formaggio grana grattugiato,
- burro,
- 1/3 di bicchiere di vino bianco secco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Rosolare il coniglio, passato nella farina, in olio abbondante con alcuni spicchi di aglio, il timo e il rosmarino tritati.

Farlo colorire, bagnarlo con un terzo di bicchiere di vino bianco, far evaporare, salare e pepare.

Aggiungere un mestolo di acqua calda e un dado, incoperchiare e portare a cottura mescolando di tanto in tanto perché non si attacchi.

A fine cottura aggiungere una manciata di olive.

Cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata, scolarle e condirle con il coniglio e il sugo, burro e grana grattugiato.