

CONIGLIO AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio a pezzi,
- olio,
- aglio,
- brodo,
- sale,
- 100 g di salame,
- 2 limoni.

Rosolare il coniglio con olio e aglio.

Cuocerlo per 1 ora, salando e bagnando con il brodo.

Tritare il fegato e il cuore del coniglio con il salame, rosolare il trito con olio e aglio, quindi bagnare con il succo dei limoni e 1/2 bicchiere di acqua.

Cuocere per 30' e versare la salsa sul coniglio.

Servire.