

CONIGLIO ALLE OLIVE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di coniglio in pezzi,
- 1 carota,
- 1 sedano,
- 1 cipolla,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 150 g di olive verdi snocciolate,
- 1/2 tazza di brodo,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio di oliva,
- alcune foglie di alloro,
- sale,
- pepe.

Rosolare olio e burro, unire il coniglio la carota, la cipolla e il sedano affettati sottilmente e l'alloro.

Dopo pochi minuti bagnare con il vino e lasciare evaporare.

Cuocere coperto per 1 ora a fuoco dolce.

Unire le olive, salare e pepare.

Cuocere ancora per 1/2 ora bagnando con il brodo.