

CONIGLIO CON I PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio di oliva,
- 50 g di grasso di vitello (meglio di rognone),
- 4 peperoni dolci,
- 3 acciughe,
- 1 spicchio d'aglio,
- rosmarino,
- alloro,
- brodo,
- 4 cucchiaini di aceto bianco,
- sale,
- pepe.

Tagliare il coniglio a pezzi, quindi metterlo a friggere in un tegame dove già sono stati scaldati metà del burro e dell'olio, il grasso (prima tritato insieme al rametto di rosmarino) e la foglia di alloro.

Salare, pepare e lasciar prendere colore, poi abbassare la fiamma e cuocere lentamente, bagnando spesso con un po' di brodo.

Nel frattempo, puliti e spellati i peperoni, tagliarli a strisce e farli rosolare nei rimanenti olio e burro con le acciughe tritate insieme all'aglio.

Salare poco, pepare, bagnare più volte con l'aceto e cuocere, finché l'aceto sarà evaporato.

Versare allora i peperoni con il loro intingolo dal tegamino e unirli al coniglio, quando questo è a circa metà cottura.

Far cuocere insieme un'altra mezz'ora circa e servire caldo.