

CONIGLIO IN TEGAME

Ingredienti:

- 1 coniglio,
- sale,
- pepe,
- 50 gr di burro,
- 2 cipolle,
- 2 coste di sedano,
- 1 carota,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 peperoncino,
- chiodi di garofano in polvere,
- timo,
- 2 tazze di brodo,
- 2 cucchiaini di farina,
- 1 cucchiaio di conserva di pomodoro,
- succo di limone.

Fare a pezzi il coniglio, pulirlo, lavarlo, asciugarlo, strofinarlo con sale e pepe e rosolarlo nel burro.

Unirvi un trito di cipolla, sedano, carota, prezzemolo, peperoncino.

Condire con un pizzico di chiodo di garofano e poco timo.

Bagnare con 1 bicchiere d'acqua e far cuocere per 1 ora a fiamma bassa.

Unire quindi il brodo in cui sono state stemperate la farina e la conserva di pomodoro.

Cuocere per un'altra ora, spruzzare con succo di limone e servire.