
CONIGLIO IN UMIDO CON PISELLI, CARCIOFI E BASILICO

Ingredienti:

- 1 coniglio di circa 1 kg,
- 6 cucchiaini d'olio,
- 50 g di pancetta,
- 300 g di piselli già sgranati (o surgelati),
- 5 carciofi,
- 1 mazzetto di basilico,
- vino bianco secco,
- 5 pomodori pelati,
- 1/2 bicchiere di aceto bianco,
- brodo di dado,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 scalogno,
- 1 piccola costola di sedano,
- sale,
- pepe.

Tagliare il coniglio a pezzi, lavarlo e lasciarlo in bagno in acqua fredda acidulata con l'aceto per 1/2 ora.

Tritare sedano, aglio e scalogno, porre il trito in una casseruola con la pancetta a dadini, l'olio e lasciar rosolare qualche minuto.

Aggiungere poi i piselli ed i carciofi (precedentemente puliti e tagliati a fettine).

Mescolare e, dopo qualche minuto, aggiungere il coniglio.

Lasciar rosolare un pochino, salare, pepare e bagnare col vino.

Quando sarà evaporato aggiungere i pelati schiacciati con una forchetta.

Portare a termine la cottura a calore moderato aggiungendo brodo caldo.

A fine cottura, aggiungere il basilico sminuzzato grossolanamente e servire.