

CONIGLIO IN SALSA ALLE PRUGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio surgelato,
- 200 gr di prugne secche,
- 2 cipolle,
- 1 mazzetto odoroso (timo, prezzemolo, basilico),
- 1/2 litro di vino rosso,
- 1 cucchiaino di farina,
- aglio,
- olio,
- burro,
- sale,
- pepe.

Mettete in una pentola olio e burro, fate scaldare bene, poi aggiungete il coniglio tagliato a pezzi e prima che prenda colore copritelo con del vino rosso allungato con un po' d'acqua, salate, pepate, aggiungete il mazzetto odoroso, le cipolle a pezzetti e uno spicchio d'aglio.

Portate rapidamente a bollore, poi abbassate il fuoco e fate cuocere piano piano.

Snocciate ora le prugne oppure usate quelle già snocciate (le troverete in vendita in qualsiasi supermercato), fatele rinvenire in un po' di acqua calda, poi mettetele nel recipiente con il coniglio quando questo sarà a metà cottura e continuate ancora per un'ora circa.

Dieci minuti prima di ritirare la carne dal fuoco, addensate la salsa con una noce di burro impastata con un cucchiaino di farina, mescolate energicamente e lasciate sobbollire ancora qualche minuto: se la salsa apparirà troppo densa allungatela con un po' d'acqua calda, quindi togliete il coniglio dal fuoco.

Lasciate riposare coperto ancora pochi minuti, quindi servite.