
UMIDO DI CONIGLIO ALLA FRANCESE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr di coniglio,
- farina,
- olio,
- burro,
- 4 cipolle,
- 400 gr di funghi,
- 1 carota,
- 1 pezzo di sedano,
- 1 scalogno,
- 1 pomodoro perino,
- 1 bicchiere di vino,
- 1 di cognac,
- foglie di cavolo per foderare la pirofila.

Tagliate a pezzetti piccolissimi il coniglio, infarinate i pezzetti e fateli rosolare con olio e burro.

Nello stesso olio rosolate le cipolle tritate e i funghi pure tritati.

Tritate ora le altre verdure.

Disponete sul fondo di una pirofila delle foglie di cavolo ben lavate, versatevi i pezzetti di coniglio, coprite con cipolle e funghi e con il loro sugo di cottura.

Coprite con il trito di verdure crude e completate con il vino e il cognac, chiudendo poi il tutto con altre foglie di cavolo. Coprite con il coperchio il recipiente e cuocete a calore basso nel forno, per due ore.