

CONIGLIO IN FRICASSEA

Ingredienti per 4 / 6 persone:

- Un coniglio da kg. 1,500,
- una cipolla,
- zucchina n° 3,
- un cucchiaio di farina,
- 2 dl di panna,
- 1,5 l. di brodo,
- un tuorlo,
- 6 rametti di timo,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 dl. d vino bianco,
- 3 cucchiari di olio d'oliva,
- 20g. di burro,
- sale e pepe.

Lavate con cura le verdure, sbucciate e tritate la cipolla, quindi spuntate e tagliate le zucchine. Tagliate a pezzi il coniglio, lavatelo e asciugatelo, poi fatelo dorare in una padella con il burro e l'olio. Unite la cipolla, le zucchine, il timo e l'aglio non sbucciato e fate rosolare bene il tutto.

Sfumate con il vino e, quando questo sarà evaporato, bagnate con il brodo caldo e cuocete per 20 minuti, a tegame coperto.

Spolverizzate la preparazione con la farina, unite la panna e il tuorlo e proseguite la cottura per 5 minuti a fuoco basso. Salate e pepate a piacere e servite.