

Coniglio all'ortolana

INGREDIENTI:

1 coniglio a pezzetti,
1 cipolla,
2 carote,
2 coste di sedano,
2 zucchine,
10 pomodorini,
4 patate medie,
20 olive nere denocciolate,
2 foglie di alloro,
2 spicchi di aglio,
6 foglie di salvia,
2 rametti di rosmarino,
1 bicchiere di vino,
2 bicchieri di acqua,
1 grattata di noce moscata,
1 pizzico di pepe,
olio evo qb,
sale qb.

In una teglia da forno mettere l'olio, il coniglio, l'alloro, gli spicchi di aglio schiacciati, le foglie di salvia, il rosmarino, sale, pepe e una grattata di noce moscata, versare il vino e l'acqua e mettere in forno a 200°. Tritare la cipolla, le carote, il sedano le zucchine e le patate a pezzettoni, i pomodorini a metà e passata l'ora aggiungere le verdure e le olive rimettere tutto in forno fino a quando non sarà tutto cotto e ben dorato.