

Coniglio in padella alle erbe

INGREDIENTI:

1 coniglio a pezzetti,
1 fetta di pancetta tesa di circa ½ cm,
1 cucchiaio di finocchietto selvatico fresco tritato,
5-6 foglie di salvia tritate,
1 rametto di rosmarino tritato,
1 spicchio di aglio,
1 bicchiere di vino bianco,
400-500 ml di brodo vegetale caldo o acqua calda,
4 cucchiaini di olio evo,
sale qb,
pepe qb,
peperoncino qb.

Sciacquare bene il coniglio sotto acqua corrente e sgocciolarlo per bene.

In una casseruola mettere l'olio far scaldare e aggiungere il coniglio per farlo rosolare, tritare a pezzettini piccoli la pancetta e aggiungere alla carne, quando tutto sarà dorato sfumare con il vino e farlo evaporare a questo punto aggiungere l'aglio tritato, tutte le erbe, sale, pepe e un po' di peperoncino e lasciar insaporire per 1 minuto.

A questo punto bagnare con metà del brodo, abbassare la fiamma e coprire.

Lasciar cuocere per 1h circa aggiungendo il brodo secondo necessità, lasciando alla fine solo un po' di intingolo.