

Ingredienti:

- 1 coniglio di circa 1200 gr.
- olio q.b.
- burro q.b.
- prezzemolo
- 2 fette di pancetta arrotolata
- 1 piccola cipolla
- 2 gambi di sedano
- 1 carota
- sale - pepe
- salsa di pomodoro

Preparazione:

Tagliare a pezzi il coniglio, metterlo in una casseruola e cuocerlo a fuoco vivace rivoltandolo continuamente fino a quando ha perso tutta l'acqua che scolerete.

Ben asciutto aggiungere l'olio e il burro, il battuto di prezzemolo e la pancetta, la cipolla, il fegato del coniglio, il sedano, la carota, sale e pepe.

Lasciarli prendere colore sempre rivoltandoli, quando saranno ben dorati aggiungere due cucchiaini di salsa di pomodoro diluita in acqua, coprire la casseruola e continuare la cottura molto lentamente.

Quando il coniglio sarà cotto toglierlo dalla casseruola e restringere il sugo a fuoco vivace.