

Coniglio in potacchio



PER 6 PERSONE

Tagliare un coniglio pezzi e far rosolare (in una teglia media) in forno con olio per 30 minuti.

Poi aggiungere 1 bicchiere di vino bianco, 1 cipolla media tagliata a fette, 200 g di olive taggiasche denocciolate, 6-7 foglie di alloro, sale e pepe e continuare ancora la cottura in forno per altri 15 minuti.

Aggiungere circa 200 g di salsa di pomodoro già cotta, coprire bene la teglia e finire la cottura in forno per altri 25 minuti.