

CONIGLIO ALL'ISCHITANA

In una casseruola soffriggere due spicchi d'aglio tagliati a metà. Aggiungere il coniglio a pezzi rosolarlo vivacemente su tutti i lati per qualche minuto e togliere l'aglio. Sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e continuare la cottura a fuoco abbastanza sostenuto aggiungendo del brodo vegetale quando si asciuga troppo. Tagliare a metà una buona dose di pomodorini e aggiungerli alla carne, aggiungere il sale (non direttamente sulla carne), cuocere per 30/40 minuti facendo attenzione che non si asciughi troppo, eventualmente aggiungere altro brodo. A cottura quasi ultimata spolverare con timo e basilico tritato.

Cucina regionale campana