

### .CONIGLIO AGLIO E RAMERINO

Tagliare il coniglio a pezzi, lavarlo e metterlo sul fuoco in una casseruola per far fare acqua . Gettare l'acqua, levare dal fuoco e condire con 4 o 5 spicchi d'aglio tagliato a fettine, alcuni rametti di rosmarino, sale pepe e olio d'oliva .

Rosolare la carne poi bagnare con un po' di vino bianco. Portare a cottura eventualmente con un po' d'acqua tenendo presente che dovrebbe rimanere abbastanza asciutto.

#### VARIANTE

Sostituire il ramerino con la salvia e il vino con aceto balsamico.