



## Cosce e Costine di Coniglio alla contadina

### INGREDIENTI

Coniglio  
Salsiccia  
Golino (lardo)

Funghi Porcini  
Capperi  
Sale e Pepe

### PREPARAZIONE

mondare un coniglio togliendo la corata ed eliminando tutto il grasso in eccesso.



Prendere due salsicce , tre fette di golino ed un po' di funghi porcini.



Tagliare il coniglio a pezzi medi ed unire tutti gli ingredienti senza salare.(a piacere aggiungere dei capperi).



## COTTURA

IN CASSERUOLA: dopo aver rosolato della cipolla tritata finissima aggiungere il coniglio rosolarlo bene con un po' di sale aggiungere il resto degli ingredienti, bagnare con del vino bianco far evaporare e continuare la cottura aggiungendo un po' di brodo o acqua se necessario.