



MANGIA E BEVI...

coniglio alla ciociara

IN CIOCIARIA

Coniglio alla ciociara

*un coniglio, due filetti d'acciuga, un ramoscello di rosmarino,
un pizzico di maggiorana, un pezzetto di peperoncino,
due spicchi d'aglio, mezzo bicchiere di vino, mezzo bicchiere di aceto, olio, sale.*

Svuotare e tagliare a tocchetti il coniglio, condire con sale e far rosolare in padella con olio. Quando sarà ben dorato aggiungere un trito di aglio, rosmarino, maggiorana e filetti d'acciuga e peperoncino; lasciar rosolare ancora, bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco e poco meno di mezzo bicchiere di aceto. Coprire e cuocere a fuoco lento finché il vino e l'aceto saranno evaporati. Servire in un piatto da portata di porcellana bianca.

"Ciociaria-style" rabbit

*1 rabbit, 2 anchovy fillets, a stalk rosemary, a pinch of marjoram,
a piece chili pepper, 2 cloves garlic, 1/2 glass wine, 1/2 glass vinegar, oil, salt.*

Empty and cut the rabbit into pieces, season it with salt and saute it in a frying pan with the oil. Saute it until golden and add the finely chopped garlic, the rosemary, the marjoram, the anchovy fillets and the chili pepper. Brown it over a medium heat, add the half glass of white wine and less than a half glass of vinegar. Cover and simmer until the wine and the vinegar have evaporated. Serve in a white china dish.