

CONILL A LA CASSOLA



Ingredients (4 persones)

- 1 conill amb el seu fetge trossejat
- 1 ceba mitjana
- 1 pebrot verd mitjà
- 1 tomàquet madur gran
- 1 llauna de rovellons
- 1 pastilla de brou de pollastre
- una copeta de vi blanc sec
- vinagre
- pa ratllat
- sal
- oli d'oliva



Elaboració

Renta i salpebra el conill i fregeix-lo en una cassola amb una mica d'oli fins que quedi daurat. Reserva'l en una safata.

Mentre es fa el conill, trinxa la ceba i el pebrot, ratlla el tomàquet i reserva-ho tot per separat.

En el mateix oli del conill (afegeix una mica si cal) comença a sofregir la verdura començant pel pebrot amb el foc una mica fort, afegeix de seguida la ceba abaixant una mica el foc i, quan estigui una mica tova, afegeix el tomàquet

Al cap d'una estona hi afegeixes el vi i el deixes reduir. Després fas el mateix amb la pastilla de brou prèviament diluïda en aigua calenta. Tapa la cassola i deixa que el conjunt es faci a foc lent durant 10 o 15 minuts remenant de tant en tant.

Passat aquest temps, ja pots barrejar el conill (excepte el fetge) amb el sofregit, afegint una miqueta d'aigua

Deixa que faci xup-xup uns 15 minuts més o menys.

Ara és el moment de preparar una picada. Trinxa el fetge en un morter amb una mica de pa ratllat, sal, una cullerada de vinagre i un grapat d'avellanes.

Afegeix la picada al conill juntament amb els rovellons escorreguts i ho deixes fent xup-xup a foc lent i afegint, si cal, miques d'aigua.

Nota: *El truc d'aquests rostits és deixar-los coure a foc molt lent i força estona.*