

# CONIGLIO CON OLIVE E PINOLI

— — — — —

## INGREDIENTI

- 1 kg di coniglio
- 30 gr olive nere
- 20 gr pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- salvia
- timo
- maggiorana
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale e pepe
- olio evo

## PREPARAZIONE

Fate un soffritto con olio e aglio e rosolate il coniglio. Tritate insieme salvia, timo e maggiorana, aggiungete sale e pepe e versatelo sul coniglio in pentola. Sfumate con il vino bianco e continuate a cuocere per 15/20 minuti, aggiungendo un po' d'acqua se ce ne fosse bisogno, mescolando spesso e bagnando la carne con il fondo di cottura. Aggiungete olive e pinoli e finite di cuocere ancora per qualche minuto.