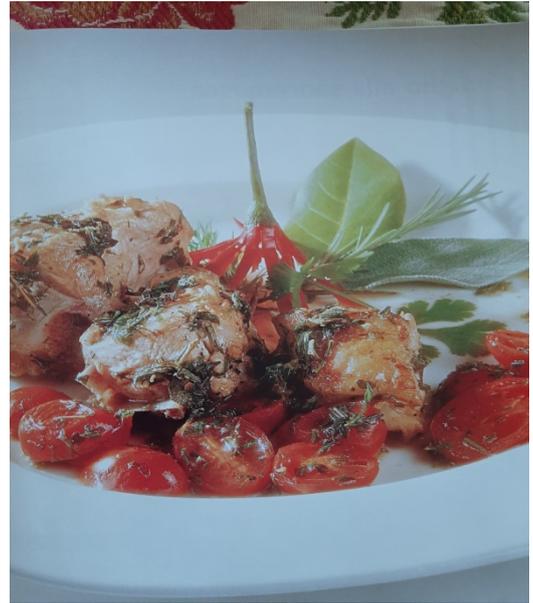


PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Filastrocca dei bocconcini

Sono tondi e son piccini
sono buoni i bocconcini!
Con fantastici ingredienti,
che non fanno male ai denti,
son delizia dei bambini,
nella bocca, i pomodorini.
Fa' alla mamma un bel sorriso,
che ti illumini un po' il viso!



Bocconcini di coniglio con pomodorini

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di Coniglio,
5 cl di aceto,
500 gr di pomodorini ciliegini,
1 dl di vino bianco
5 cl di olio extravergine d'oliva,
2 spicchi d'aglio,
1 cucchiaio di erbe aromatiche tritate (timo, basilico, rosmarino)
sale.

Preparazione:

Tagliate a piccoli pezzi il coniglio, sciacquatelo in acqua e aceto e asciugatelo.
Mettete un filo d'olio in un tegame a fuoco medio e fate imbiondire l'aglio in camicia.
Togliete l'aglio e rosolate i pezzi di coniglio facendo in modo che siano ben coloriti.
Aggiungete il vino e fatelo evaporare. Versate i pomodorini tagliati a quarti, salate, pepate e infine unite gli odori. Lasciate cuocere per circa mezz'ora.

