

## 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.

