



## Comlek (Pasticcio di coniglio)

### Ingredienti

#### Ingredienti:

1 coniglio in pezzi  
2 cucchiaini di passata di pomodoro  
2 foglie d'alloro  
4 cucchiaini di aceto di vino rosso  
150ml di olio d'oliva Noi&Voi  
1/4 di cucchiaino di zucchero  
4 spicchi d'aglio interi  
300ml di acqua calda  
cannella in stecche  
pepe in grani  
700g di cipolline fresche o cipolle borettane sott'aceto  
1 rametto di rosmarino  
1 bicchierino di vino rosso da tavola  
sale e pepe  
carta di alluminio.



### Preparazione

Marinate il coniglio, in una casseruola coperta con un foglio di carta di alluminio, nell'aceto con le foglie di alloro per una notte in frigorifero. Rimuovete i pezzi di coniglio dalla marinata, asciugateli e friggeteli in metà dell'olio d'oliva fino a doratura su entrambi i lati. Una volta fritto il coniglio, mettete i pezzi di carne nuovamente nella casseruola. Aggiungete gli spicchi d'aglio, le foglie d'alloro, le spezie, il rosmarino e il vino. Dopodichè aggiungete della passata di pomodoro, lo zucchero e l'acqua calda. Condite e cuocete per circa 1 ora. A parte, scaldate l'olio d'oliva rimanente e soffriggete le cipolline. Una volta dorate aggiungetele alla casseruola e lasciatele sobbollire per altri 15 minuti.

