

CONILL AL FORN

Per a 4 persones :

1 conill (1,2 Kg. aprox.) tallat a vuitens

1 ceba

1 pastanaga

3 dents d'all

1 tomàquet gran

1 grapat de pinyons

1 got de vi blanc o xerès

1 fulla de llorer

Romaní

Sal

Sucre

Pebre negre i vermell

Oli

Daurar els pinyons en una paella amb molt poc oli.

Salpebrar el conill i posar-lo en una cassola de fang o altre material que pugui anar al forn. Pelar i tallar la pastanaga en rodanxes fines i la ceba en juliana. Afegir-ho a la cassola juntament amb els 3 dents d'all sense pelar-los.

Ratllar el tomàquet i posar-hi una culleradeta de sucre i una de pebre vermell. Corregir de sal i incorporar-ho a la resta d'ingredients. Afegir el got de vi o xerès.

Posar-hi el llorer, un polsim de romaní en pols o en fulles i els pinyons. Barregar una mica tots els ingredients amb cura.

Amb el forn a 200° posar-hi la cassola, tirant-hi prèviament un rajolí d'oli pel damunt de tot i deixar-ho 25 minuts. Després d'aquest temps, treure la cassola del forn i remenar amb compte. Tornar-ho a posar al forn i deixar-ho 20 o 25 minuts més, fins que es vegi daurat.