

CONILL AMB PEBROTS EN CASSOLA DE FANG

(Alfarería Rosa)

Primerament agafar un bol, i tirar-hi un bon raig d'oli d'oliva, alls picats, farigola, pebre vermell, sal i una fulla de llorer trossejada. Batre bé i afegir el conill. (deixar macerar tot en conjunt fins l'endemà).

En una cassola de fang posar el conill amb la marinada, patates pelades i tallades, un got de vi i aigua suficient per a cobrir-lo. Deixar coure a foc lent fins que estigui gairebé fet.

Finalment afegir els pebrots, tallats a tires i fregits anteriorment amb oli d'oliva. Deixar coure 10 minuts tot junt, salar al gust i apagar el foc. Abans de servir, deixar que reposi 5 minuts, i estarà llest per degustar.