

# ***Coniglio in umido con olive e pinoci*** **(estofat de conill amb olives i pinyons)**

## **Ingredients (4 persones)**

Un conill sencer tallat a trossos  
Un parell de safanòries  
Un tros d'api  
4 grans d'all  
40 g d'olives sense pinyons  
3 cullerades de pinyons  
Un got de vi blanc  
Una rodanxa de llimona  
Romaní  
Oli d'oliva



En una cassola o en una paella, fregiu el conill a foc fort. Quan estiga daurat, abaixeu-li una miqueta el foc i afegiu-li el romaní, els grans d'all tallats pel mig, l'api i la safanòria tallats a trossos. Deixeu-ho coure uns deu minuts remenant-ho. Aboqueu-hi el vi i, quan s'haja evaporat l'alcohol, afegiu-li els pinyons, les olives i la rodanxa de llimona. Remeneu-ho una mica i barregeu-ho bé. Cobriu-ho amb aigua o brou vegetal i deixeu-ho bullir tapat, a foc lent, durant quaranta millor.

Com els estofats en general, és millor si ho deixeu reposar i ho serviu l'endemà. L'ús del romaní ja ens indica que és una recepta de Ligúria.