

CONILL ALS CARGOLS

Ingredients (8 persones):

- 1 tros de conill per persona
 - 10 cargols per persona
 - 2 kg de tomates fresques de l'hort madurades al sol o una conserva de casa o una llauna de tomates triturades
 - 2 culleres de sopa de concentrat de tomates
 - 2 boniques cebes
 - 2 petits pebrots verds
 - 2 petit pebrot vermells
 - 4 grans d'all
 - oli d'oliva o de cacauets
 - sal
 - sucre
 - 1 got de vi blanc
 - herbes diverses: frigoleta, llorer, sajolida, orenga, romaní
 - 1 piment d'Espelette
 - 1 cullereta de sal de pebrina (barreja de sal fi i de piment molt)
-
- Netejeu els cargols, rentant-los amb aigua per veure si són vius.
 - Feu bullir-los mitja hora amb força frigoleta, all i un bon punyat de sal gros.
 - Talleu uns trossos de conill de prop de 100 g. Farineu-los, saleu, pebreu i feu-los daurar.
 - Treure els trossos de conill i reservar-los
 - Desglaceu la paella amb un got de vi blanc. Reserveu el xuc.
 - Peleu, renteu i talleu les cebes i els pebrots a l'engròs.
 - Tusteiu i peleu els grans d'all.
 - En una casseroles, aboqueu una mica d'oli d'oliva i afegiu-hi les cebes, els pebrots, l'all, la sal, les herbes. Remeneu i aboqueu les tomates (fresques o de conserva) i el concentrat.
 - Deixeu coure a foc lent, remenant de tant en tant. Tasteu i afegiu sucre si necessari.
 - Engruneu el piment i afegir-lo a la salsa, aboqueu el xuc del vi blanc passat al colador, els trossos de conill, deixeu coure encara 30 minuts i afegiu els cargols rentats i escorreguts. Afegiu la sal de pebrina. Feu coure encara 15 minuts, tasteu la salsa i rectifiqueu l'assaonament
 - Serviu amb trufes cuites al vapor o al forn (200 °C), i perquè pas una mica d'allioli...

