

# CONILL AL VI RANCI

Ingredients: (per a 8 persones)

- 16 peces de reble de conill
- 2 carotes
- 3 escalunyes
- 1 ceba
- 4 grans d'all
- 10 olives negres d'estil grec
- sajolida, llorer
- sal, pebre
- 150 g de farina
- 40 g de concentrat de tomates
- 50 cl de vi ranci
- 25 cl de vi blanc
- 25 cl de brou

Pelar, rentar i tallar les carotes, les escalunyes, els alls i la ceba.

Mesurar els líquids.

Fer coure la guarnició aromàtica suaument fins que dauri, salar i pebrar.

Mentrestant, salar, pebrar i enfarinar els rebles de conill.

Fer daurar de cada banda i reservar.

Afegir el concentrat de tomates.

Salpicar amb 50 g de farina i remenar.

Afegir els líquids, la sajolida i el llorer, deixar coure durant deu minuts.

Posar els rebles de conill en la salsa i fer coure al forn en una cassola de ferro colat durant uns 40 minuts.

