

## Coniglio arrosto con le mele

Ingredienti per 6 persone: un coniglio kg 1,200 ( naturalmente dal Dna di cascina), salsiccia g 400, cipolla g 350, 2 mele, vino, olio, extravergine d'oliva, sale, pepe.

Procedimento:

Dopo aver spuntato al coniglio la testa e le zampe, tagliatelo a pezzi( meglio se questa parte preliminare la fate fare a me).Spellate la salsiccia e dividetela a tocchetti.

In una pirofila, che possa passare dal forno alla tavola, raccogliete i pezzi di coniglio, i tocchetti di salsiccia e la cipolla a spicchi; condite il tutto con un filo d'olio, sale, pepe macinato e infornate a 200 per 40' circa; a questo punto unite le mele a tocchetti, 2 cucchiariate di vino e proseguite la cottura in forno ancora per 20' circa.