

## Ragù di coniglio

1,5 kg di polpa di coniglio

200 g di cipolle

200 g di carote

200 g di sedano rapa

200 g di porri

Olio extra vergine oliva

200 g di pancetta affumicata

Alloro, timo, rosmarino e buccia di limone

Sale e pepe

1 l di vino bianco

Soffriggere in un tegame le verdure a cubetti e la pancetta a dadini.

Aggiungere la polpa di coniglio in parte macinata e in parte tagliata al coltello e cuocere per circa 15 minuti.

Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare.

Salare, pepare, unire la buccia di limone e gli aromi tritati.

Continuare la cottura per circa un'ora.

