

El primer que cal fer és seleccionar uns tomàquets petits i pebrot verd en trossos grans. Pelem uns alls i els deixem sencers, tot preparat a banda. Una vegada estigui tot ben preparat, agafem una cassola amb un fons d'oli d'oliva i el posem a foc lent. Tot seguit afegim el conill que no sigui gran. No pas més d'un quilo per assegurar-nos que surti tendre. El deixem que es dauri uns minuts i afegim els vegetals que tenim a banda ja preparat i el deixem que es faci a foc lent / mitjà durant 40 minuts, i anem remonent de tant en tant. Opcionalment es pot afegir un got de vi blanc i deixem que s'evapori l'alcohol. Aquest és un plat per a panarres ja que el plaer és poder sucari la salsa que formen els tomàquets, pebrots i oli perfumats amb l'all alhora que el conillet es desfà a la boca. Bon profit.