

# Conill amb romaní

## Països Catalans

M. Carmen Marín

### Ingredients

1 conill  
¼ de kg de patates  
1 tomàquet  
1 ceba  
1 branqueta de romaní  
2 alls  
Vi blanc  
Llorer  
Timó o farigola  
Nou moscada  
Oli  
Sal



### Preparació

Renteu el conill i partiu-lo en trossets. Assaoneu-los i fregiu-los en una paella amb oli calent. A mesura que es vagin daurant, poseu-los en una cassola de terrissa. Afegiu-hi la ceba picada i ofegueu-la. Aboqueu-hi un vas de vi blanc. Tapeu la cassola i deixeu-ho coure durant 10 minuts.

Piqueu l'all en un morter amb una branca de julivert picat, una mica de timó i romaní. Diluïu-ho amb una cullerada d'aigua i afegiu-ho a la cassola.

En aquest punt, ratlleu-hi una mica de nou moscada i poseu-hi el tomàquet pelat tallat a trossos. Tapeu de nou la cassola i a mitja cocció afegiu-hi les patates pelades i tallades a trossos mitjans. Deixeu-ho coure tot fins que la patata estigui al punt.