

CONILL AMB CARGOLS

Ingredients:

1 conill.
1 kg de cargols.
2 cebes.
2 grans d'all.
4 tomàquets madurs.
Un manat d'herbes: llorer, orenga, farigola, fonoll.
Oli.
Llard.
Sal.
Pebre.
Aigua.

Per fer la picada:

20 g d'ametlles.
2 grans d'all.
El fetge del conill fregit.

Elaboració:

Enfarineu i salpebreu els trossos de conill, i enrossiu-los amb oli i llard.
Reserveu-los i en el mateix oli feu un sofregit amb la ceba, els alls i els tomàquets.
Afegiu-hi el conill, els cargols nets i enganyats (vegeu *cargols a la cassola*), sal, el manat d'herbes i aigua que cobreixi, i ho deixeu coure fins que el conill sigui tou.
Quan faltin 10 minuts per acabar, afegiu-hi la picada deixatada amb una mica de caldo de la cocció.

Variacions:

En lloc de cargols es pot acompanyar de naps, prèviament tallats, enfarinats i fregits, que s'afegeixen al conill just abans de la picada.
També es pot acompanyar amb moniatos pelats, tallats a daus, una mica fregits i acabats de coure amb el conill.
Es pot afegir tallets de cansalada al rostit.
Es pot posar a la picada xocolata o nyora.
Es pot aromatitzar el plat amb menta.

Altres noms:

Cassoli.