

CONILL OFEGAT A LA CASSOLA

Ingredients:

1 conill tallat a trossos grans.

2 cebes tallades a quarts.

3 tomàquets tallats a quarts.

2 alls laminats.

1 fulla de llorer.

Timó.

Romer.

Sal.

½ got d'oli.

Elaboració:

En una cassola poseu tots els ingredients en fred.

Tapeu-la i poseu-la a coure molt a poc a poc uns tres quarts d'hora, tot sacsejant de tant en tant perquè no s'enganxi.

Variacions:

S'hi pot afegir un raig d'anís al final de la cocció.