

## Ricetta Sugo di Lepre



### Ingredienti e dosi per 4 persone

Polpa di lepre  
Poco di burro  
Pancetta di maiale  
1/2 cipolla  
1/2 costa di sedano  
Sale  
Pepe  
1 cucchiaio di farina  
1 bicchiere di vino secco  
50 cl di brodo  
Formaggio parmigiano  
Pasta tipo pappardelle  
Alcune bacche di ginepro  
Poco di aglio

### Procedimento:

Pulire la polpa di lepre e tagliarla a pezzettini (quasi tritarla); far soffriggere il burro (poco) con un pesto di pancetta, mezza cipolla e mezza costola di sedano; volendo aggiungere un po' d'aglio e qualche bacca di ginepro, da togliere prima di utilizzare la salsa.

A metà cottura unire la lepre e condire con sale e pepe.

Quando la carne sarà ben rosolata spolverizzare con la farina, mescolare e far imbiondire, quindi versare il vino.

Evaporato il vino bagnare con il brodo e far cuocere lentamente fino alla giusta consistenza.

Usare la salsa per condire le pappardelle.