

Lepre in salmì



Ingredienti per 4 persone

- lepre 1 del peso di circa 1kg e 500 g
- vino bianco
- aglio 1 spicchio
- alloro 1 foglia
- cipolla 1/2
- porro 1
- carota 1/2
- sedano 1 costa
- salvia qualche foglia
- pepe in grani qb
- timo qualche pizzico
- olio extravergine di oliva 4 cucchiari
- farina di tipo 00 50g
- sale e pepe qb

Procedimento

Lavate le verdure, tagliate a pezzetti il sedano e a fettine la cipolla, il porro e le carota.

Tagliate la lepre a pezzi e mettetela a marinare per una notte in una terrina con il vino bianco, le verdure, l'alloro, la salvia e il pepe in grani, mescolando di tanto in tanto.

Trascorso questo tempo, togliete le verdure dalla marinata, tritatele, mettetele in una pentola capiente con l'olio e fatele sobbollire per 8 minuti a fuoco basso.

Togliete la lepre dalla terrina e unite poi i pezzi alle verdure, facendoli rosolare a fuoco vivo per 10 minuti.

Salate, pepate, spolverizzate la preparazione con la farina, bagnate con il vino della marinata, (io uso vino bianco, per rendere più leggero il sapore) mescolate bene, portate il tutto a ebollizione e fate cuocere, a recipiente coperto, per poco meno di 2 ore.

A questo punto sgocciolate i pezzi di carne in un'altra casseruola e copriteli con il sughetto di cottura passato al setaccio, fate cuocere ancora per circa 15 minuti.

Disponete i pezzi di lepre su un piatto da portata e servitela coperta dal fondo di cottura.

Se rimane un po' di questa pietanza, è ottima il giorno dopo come sugo sulla pasta.