

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.