

PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù di lepre

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Prova la ricetta delle pappardelle al ragù di lepre, un piatto rustico e saporito tipico della cucina toscana. La lunga cottura della carne di lepre con vino e pomodoro crea un ragù ricco e aromatico, perfetto per condire le pappardelle fresche. Un piatto ideale per le occasioni speciali.

UOVA 3

ACQUA

SALE

COME FARE IL RAGÙ DI LEPRE

- 1 Sbuccia la carota e la cipolla e lava accuratamente le verdure. Trita il sedano, la carota e la cipolla e mettile tutte insieme in una ciotola.



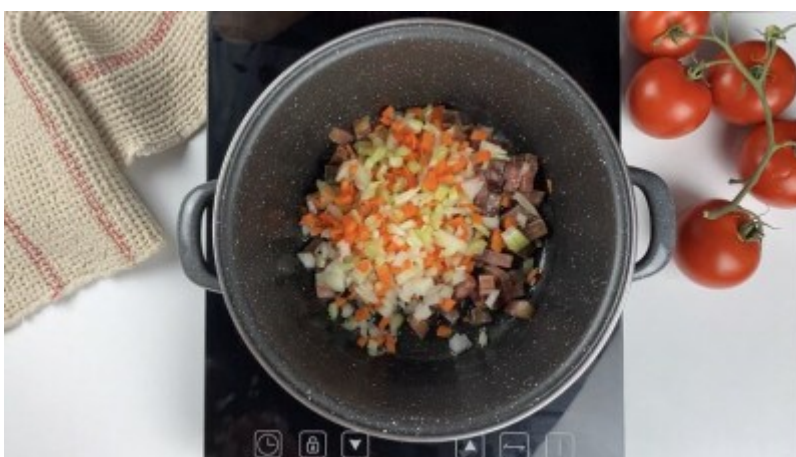


2 Taglia a cubetti dei pomodori ben maturi, dovendo fare una cottura molto lunga, puoi anche non tagliarli troppo sottili.





- 3** Versa un pezzetto di burro e un filo d'olio in una pentola, accendi la fiamma e fai scaldare, aggiungi anche la pancetta tagliata a dadini o se preferisci tritala finemente, fai rosolare e aggiungi anche le verdure.





4 Aggiungi la carne e i chiodi di garofano, rosola ancora il tutto e infine bagna con il vino, fai evaporare e unisci un cucchiaio di farina.





- 5 Aggiungi i pomodori tagliati in precedenza, aggiusta di sale e pepe e aggiungi infine un pizzico di noce moscata, mescola bene e continua la cottura con il coperchio per 3 ore circa a fiamma dolce, tieni controllato di tanto in tanto e se necessario aggiungi un po' d'acqua al bisogno.





COME FARE LE PAPPARDELLE

- 1 Versa la farina in una ciotola, aggiungi un pizzico di sale e le uova, inizia a mescolare con una forchetta.





2 Se necessario, aggiungi poca acqua, ma se le uova sono abbastanza grandi, probabilmente non sarà necessario.

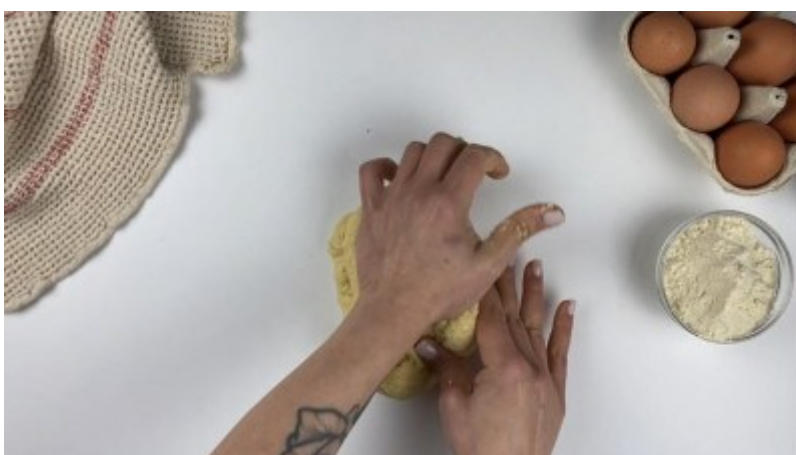
Mescola ancora con una forchetta, poi metti via la forchetta e inizia ad amalgamare meglio a mano.



3 Sposta l'impasto sul piano da lavoro infarinato e impastalo in modo energico, fino a che

risultati liscio, morbido ed elastico.

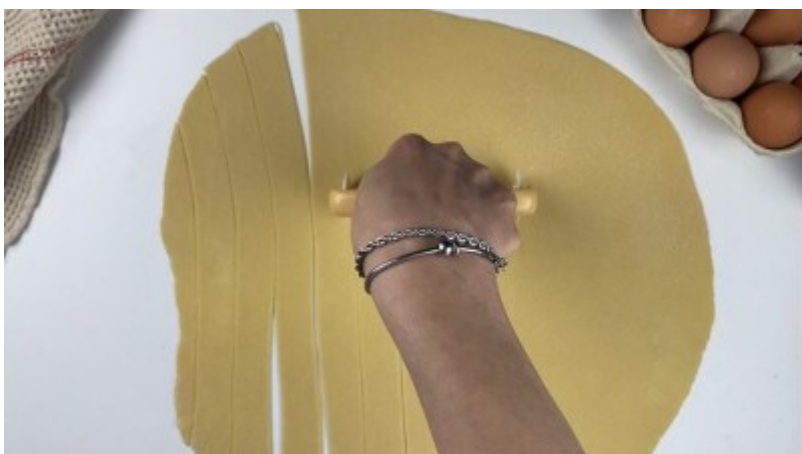
Forma una palla, coprila con pellicola o con una ciotola a campana e falla riposare per almeno 30 minuti.





- 4 Infarina il piano da lavoro e stendi l'impasto fino ad ottenere una sfoglia di circa 0,5 mm di spessore, per far scivolare meglio il mattarello sulla sfoglia, infarina anche la superficie. Taglia le pappardelle con un apposito tagliapasta o, una semplice rotella, devono essere larghe circa 3 cm e lunghe circa 20 cm.





5 Cospargi le pappardelle con della farina e spostale in un vassoio.



6 Cuoci le pappardelle in abbondante acqua con un pugno di sale, essendo pasta fresca la cottura è molto veloce, ci vorranno circa 2 minuti.





7 Condisci le pappardelle con abbondante ragù e servile subito.





PAPPARDELLE AL RAGÙ DI LEPRE: UN PRIMO PIATTO RUSTICO E

Le pappardelle al ragù di lepre sono uno dei piatti più rappresentativi della cucina toscana, un primo ricco di sapore e dal carattere rustico. Questo piatto, perfetto per le stagioni fredde, prevede l'uso di carne di lepre cotta lentamente per ottenere un ragù corposo e intenso. Le pappardelle, larghe e rugose, sono la pasta ideale per raccogliere il sugo, **preparare le pappardelle al ragù di lepre richiede tempo e cura, ma il risultato finale è un piatto che conquista tutti gli amanti della buona cucina, ideale per le occasioni speciali o i pranzi in famiglia.**

COME CONSERVARE IL RAGÙ DI LEPRE E LE PAPPARDELLE

Il ragù di lepre può essere conservato in frigorifero per 2-3 giorni, chiuso in un contenitore ermetico. Per riscaldarlo, aggiungi un po' di brodo o acqua per mantenere il sugo morbido e cremoso. **Puoi anche congelare il ragù di lepre:** dividilo in porzioni e conservalo in sacchetti o contenitori per il congelatore, così potrai gustarlo anche nei mesi successivi. Prima di

utilizzarlo, lascialo scongelare in frigorifero e riscaldalo a fuoco lento.

Le pappardelle fresche invece andrebbero preparate e cotte al momento per mantenere la loro consistenza.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi utilizzare il ragù di lepre avanzato in diverse preparazioni. Oltre a condire le pappardelle, puoi utilizzarlo per farcire delle [lasagne rustiche](#) o dei [cannelloni](#) ripieni. Se preferisci una versione più leggera, puoi aggiungere il ragù a una [polenta](#) cremosa o usarlo come base per un saporito [risotto al ragù](#).