

SECONDI PIATTI

# Gazpacho alla moda della Mancica

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

- 250 g di carne di lepre
- 250 g di carne di pollo
- 1 pernice rossa disossata
- 250 g di carne di coniglio
- 1 peperone verde
- 1 testa d'aglio
- un rametto di timo
- 250 g di conserva di pomodoro
- 1 cucchiaio abbondante di paprika dolce
- ½ litro di olio
- 1 grossa cipolla
- 2 piadine
- 2 foglie di alloro
- 1
- 5 litri di acqua
- sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a pezzetti la lepre, il coniglio, la pernice e il pollo. Soffriggete la carne nell'olio ben caldo e fatela rosolare un poco. Aggiungete quindi la cipolla tritata grossolanamente, l'aglio, il peperone tagliato a pezzi, il timo e le foglie d'alloro. Salate. Quando il tutto sarà rosolato aggiungete la paprika e la conserva di pomodoro. Fate cuocere per 15-20 minuti circa. Unite l'acqua e lasciate cuocere finché la carne sarà tenera. Travasate il composto in una capace casseruola. Mettete sul fuoco. Portate ad ebollizione. Aggiungete le piadine a pezzetti e lasciate addensare.