

SECONDI PIATTI

Lepre ai tre vini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

LEPRE ben frollata - 1
TREBBIANO 1 l
CHIANTI ROSSO 1 l
VIN SANTO stravecchio - ½ l
ACETO DI VINO ROSSO 1 cucchiaio da
tavola
BACCHE DI GINEPRO
CAROTE 1
SEDANO ½ coste
CIPOLLE ½
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a macerare per una notte la lepre intera, frollata, ben lavata e privata del fegato, in due litri fra vino bianco e rosso, bacche di ginepro, carota, sedano e cipolla finemente

tritati, sale, pepe ed una fetta di lardo di maiale.

Il giorno seguente in una pentola mettere a cuocere la lepre con lo stesso vino bianco e rosso usato per la marinata, ma ben filtrato. Quanto il liquido si è ridotto aggiungere anche $\frac{1}{2}$ litro di Vin Santo stravecchio ed un cucchiaio di aceto.

Far ritirare ancora non prima di aver ridotto in pezzi la lepre che sarà quasi cotta. Va servita con pane raffermo abbrustolito.