

SECONDI PIATTI

Lepre all'antica

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

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



INGREDIENTI

1 lepre
vino rosso di Cirò
foglie d'alloro
foglie di menta
maggiorana
timo
farina d'orzo
cipolle di Tropea
strutto
fette di pane abbrustolite
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lasciate macerare la lepre tagliata a pezzi in vino rosso di Cirò per due giorni assieme a foglie d'alloro, menta e maggiorana, timo e cipolle affettate, sale.
Passatela poi in farina d'orzo e fatela soffriggere nello strutto; aggiungete il vino usato

per la macerazione e cuocete in forno. Il liquido di cottura con i vari ingredienti si passa al setaccio e si ripone al fuoco fino a quando sarà diventato molto denso.

Questa salsetta si spalma su fette di pane abbrustolite.