

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.