

SECONDI PIATTI

Lepre con i ceci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 100 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- LEPRE a pezzi - 1
- CECI già lessati - 200 gr
- MIELE 2 cucchiaini da tavola
- ZAFFERANO 2 bustine
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
- DADO PER BRODO DI MANZO 1
- CIPOLLE 1
- CAROTE 1
- SEDANO 2 coste

PREPARAZIONE

- 1 Trasferite i pezzi di lepre in una casseruola e ponetela sul fuoco.



- 2** Togliete l'acqua prodotta dalla lepre dalla casseruola e rimettetela sul fuoco; ripetete questa operazione per 2-3 volte, in modo tale che la carne perda quel sapore di selvaggina.



- 3** Scaldate in una casseruola l'olio extravergine d'oliva e fatevi rosolare la lepre, quando sarà rosolata in modo uniforme toglietela dalla casseruola e mettetela da parte.



- 4 Nella stessa casseruola dove è stata rosolata la lepre, fate soffriggere la cipolla tritata, aggiungete i ceci, due cucchiari di miele e due bustine di zafferano.





5 Nel frattempo mettete sul fuoco mezzo litro d'acqua insieme ad un dado di manzo.

Quando tutti gli ingredienti nella casseruola si saranno insaporiti, unite la lepre insieme a due o tre mestoli del brodo preparato in precedenza; fate sobbollire il tutto per 10 minuti.





6 A questo punto, trasferite il contenuto della casseruola in una pirofila ed aggiungete una carota e due gambi di sedano tagliati a pezzetti.



7 Coprite la pirofila con un foglio di alluminio e lasciate cuocere a 180°C per circa un'ora, controllando la cottura della carne.



8 Togliete il foglio di alluminio dalla pirofila e lasciate cuocere in forno per altri 5-10 minuti.

Servite i pezzi di lepre ben caldi accompagnati dai ceci.