

SECONDI PIATTI

Lepre in dolce e forte

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

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



TIMO 1 rametto

PREZZEMOLO 1 ciuffo

ROSMARINO 1 rametto

INGREDIENTI PER IL DOLCEFORTE

ZUCCHERO 80 gr

PINOLI 100 gr

UVETTA 100 gr

CEDRO CANDITO 25 gr

ARANCIA CANDITA 25 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da
tavola

SALE

PEPE NERO

CAVALLUCCI SENESI 2

PREPARAZIONE

- 1** Pulite e tagliate la lepre a pezzi e mettetela a marinare per 24 ore in un recipiente con il vino bianco, l'aceto, i chiodi di garofano infilati dentro una cipolla, l'altra tagliatela a pezzi, così il sedano e la carota, lo spicchio d'aglio schiacciato, le bacche di ginepro e il pepe nero. La marinata deve coprire quasi totalmente la carne, per cui se la quantità di liquido non è sufficiente aumentatelo in proporzione. Ogni tanto mescolate. Scolate la lepre ed asciugatela, in una teglia antiaderente fate 'sudare' la lepre per farle perdere l'acqua, fate un trito con i rametti di rosmarino, il timo e il prezzemolo e mettetelo in un recipiente capace dove avrete scaldato l'olio, aggiungete la pancetta tritata, la foglia di alloro e le verdure scolate della marinata. Fate soffriggere e aggiungete i pezzi di lepre, rosolate e salate. Bagnateli con il vino bianco e fate evaporare a fuoco alto. Aggiungete i pomodori e cuccete per una decina di minuti.

Bagnate con metà del liquido della marinata, coprite con il brodo di carne aggiustate di sale e cuocete per circa due ore.

Se necessario bagnate di tanto in tanto con il brodo caldo. Nel frattempo preparate il dolceforte. Scioglietelo zucchero con un po' d'acqua in un tegamino a fuoco lento, quando è dorato aggiungete i pinoli, l'uvetta, i canditi e il cioccolato fondente sciolto nell'aceto. A piacere potete aggiungere dei cavallucci tritati. Fate amalgamare il tutto, aggiustate di sale e pepe.

Dieci minuti prima della fine della cottura della lepre, toglietela dal fuoco, passate al frullatore il sugo di cottura. Rimettete la lepre nel tegame con il sugo frullato aggiungendo piano piano la salsa in 'dolceforte', fate cuocere ancora per 10 minuti e servite.