

SECONDI PIATTI

Lepre in salmì

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 180 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



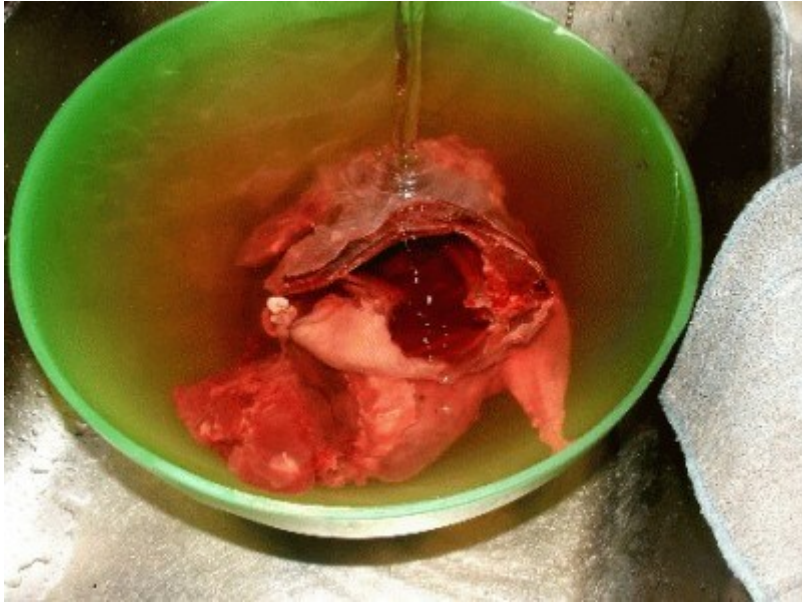
INGREDIENTI

1 coscia e 2 spalle di lepre
1 litro circa di latte
mezza cipolla
1 rametto di rosmarino
mezzo peperoncino rosso
2 spicchi e mezzo di aglio
4 cucchiari di olio extravergine di oliva
mezzo bicchiere di vino rosso
300 g circa di passata di pomodoro fresco
già cotta
abbondante brodo di carne
2 filetti di acciughe sotto sale
pochi capperi
1 foglia di salvia
mezzo bicchiere di aceto.

PREPARAZIONE

1 Mettete la lepre in una ciotola con il latte e fate marinare per 12 ore circa.

Se dovesse continuare a perdere sangue mettete la lepre sotto acqua corrente per circa 30 minuti.



2 Affettare grossolanamente la cipolla e metterla in una padella con la lepre.



3 Fate sudare la lepre per circa 15 minuti.



4 Trascorsi 15 minuti togliete la carne e buttate l'acqua emessa.



5 In un tegame mettete il rosmarino, il peperoncino tagliato a pezzetti, 2 spicchi di aglio e l'olio e fate rosolare.



6 Unite la carne e fate insaporire.

Sfumare con il vino.



7 Unite la passata, mescolare quindi fate cuocere almeno 2 ore e mezza, unendo il brodo

quando secca troppo.



- 8 Nel frattempo nel mortaio pestate i filetti di acciughe ben dissalati, mezzo spicchio di aglio, poco rosmarino, i capperi e la salvia, unite quindi l'aceto.



9 Unite alla lepre e fate insaporire per una decina di minuti.



10 Servite ben calda.



11 Se la cottura è giunta al giusto punto la carne si stacca dall'osso con una certa facilità senza spappolarsi e risulta morbida.

