

SECONDI PIATTI

Lepre in salmì

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 coscia e 2 spalle di lepre
latte
1/2 cipolla
passata di pomodoro
brodo di carne
rosmarino
salvia
peperoncino rosso piccante
2 1/2 spicchi d'aglio
4 cucchiari d'olio extravergine d'oliva
1/2 bicchiere di vino rosso
2 filetti d'acciuga
capperi
1/2 bicchiere d'aceto
crostoni di pane.

PREPARAZIONE

1 Far marinare la carne per una notte nel latte, quindi, sciacquare per circa 1/2 ora sotto l'acqua corrente.

Far sudare la carne in padella per circa 15 minuti con la cipolla affettata grossolanamente.





2 Togliere la carne e buttare l'acqua emessa.



3 Preparare un fondo di cottura con rosmarino, salvia, peperoncino, rosso piccantino, due spicchi d'aglio e 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva.



- 4 Rosolare i pezzi di lepre preventivamente salati e pepati.
Sfumare, a questo punto, con 1/2 bicchiere di vino rosso.



- 5 Unire sufficiente passata di pomodoro cotta con dell'aglio e far restringere il tutto.
Per la cottura completa della carne occorrono circa 2 1/2 ore, aiutarsi nella cottura con aggiunte successive di brodo di carne.



- 6 Nel frattempo, preparare un pesto con 2 filetti d'acciuga ben dissalati, 1/2 spicchio d'aglio a lamelle, rosmarino, un pugno di capperi, una fogliolina di salvia e 1\2 bicchiere d'aceto.



7 Unire il pesto appena preparato alla lepre e far insaporire per una decina di minuti.



8 Servire ben calda accompagnandola con crostoni di pane agliati e conditi con un giro d'olio.



