

PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù di lepore in "Toc10"

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



sale

pepe

parmigiano reggiano.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere la lepre a marinare in una miscela di latte e poco aceto così da eliminare il sapore di selvatico.

Lasciar marinare per circa 12 ore.

Sgocciolare la carne per circa un'oretta.





2 Per preparare il ragù utilizzare il carrè e una coscia.

Riulire i pezzi per bene dalla pelle, mettendo a vivo la polpa.



- 3 Far sudare i pezzi di lepre a fiamma bassa in padella con rosmarino, salvia, alloro, carota, sedano, cipolla, aglio e basilico.

In cottura aggiungere una spolverata di timo e maggiorana secchi.



- 4 Quando la carne avrà rilasciato i primi sughi, toglierla dalla padella e buttare tutti gli odori.



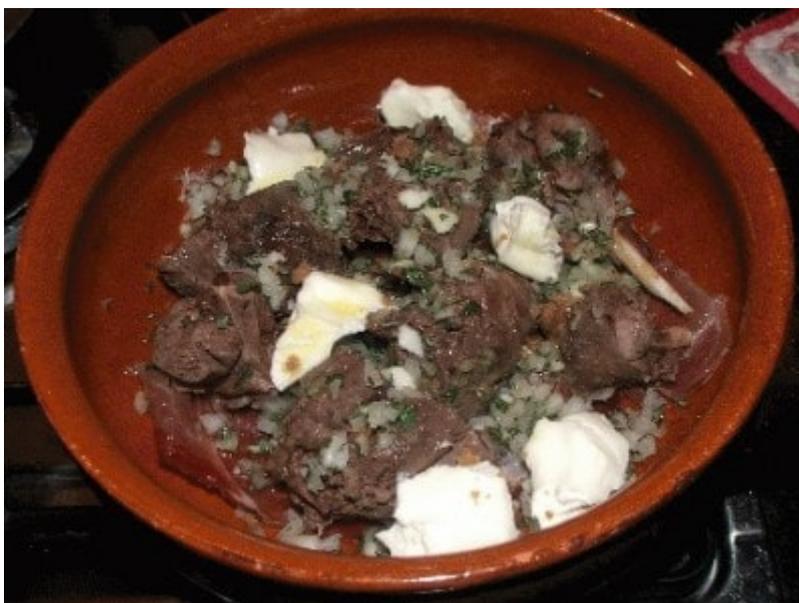
5 Sciugare velocemente la carne.



- 6 Stendere, sul fondo di una casseruola di coccio, 5 fettine di spek (o pancetta per avere un risultato meno speziato), preparare un trito grossolano con 1/2 cipola dorata, 1 spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino e una fogliolina di salvia.



- 7 Unire alla casseruola i pezzi di carne, salare, pepare ed unire il trito di verdura e 5-6 noci di burro.



- 8 Avviare la cottura a fiamma bassa e farla proseguire per un'oretta (se necessario unire poco brodo di carne).



- 9 Tritare la carne mantenendone qualche pezzetto piu consistente e qualche fettina di spek, eliminato il fondo di burro ormai esaurito.

Nella stessa casseruola aggiungere 4 cucchiari d'olio, rosolare la carne e sfumare con 1/2 bicchiere di rosso di un certo corpo (es. un Primitivo del Salento).



10 Scomparso ogni sentore d'alcool, unire una bella tazza di passata di pomodoro fresco e cuocere a fiamma bassa fino a che il fondo non si sia ben ristretto.



11 Aggiustare di sale e pepe nero.



12 Mettere in padella la quantità di ragù necessaria per condire le tagliatelle.

Scolare le tagliatelle al dente e saltarle con il ragù.

Completare il piatto con un'abbondante quantità di parmigiano.



