

PRIMI PIATTI

Pappardelle alla lepre

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [150 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: *+24 ORE DI MARINATURA*



Le **pappardelle con la lepre** sono una di quelle ricette che bisogna mettere in lista e prepararle il prima possibile! La nostra ricetta è facile e di sicuro riuscirà. In realtà la carne di lepre non è molto utilizzata ma è decisamente molto buona. Questo tipo di selvaggina viene consumata soprattutto nell'Appennino Tosco-Emiliano dove è molto amata e spesso si trova questa carne nelle macellerie di quel paese. Si tratta di un ottimo sugo che può essere usato come delizioso sostituto del ragù classico. Ma se amate i sapori forti delle carni selvatiche non perdetevi la ricetta del [cinghiale alla cacciatora](#).

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle **pappardelle alla lepre**, prima di tutto mettete a marinare la carne di lepre. Mettete all'interno di una capace pirofila la carne, aggiungete nelle pirofila insieme alla carne gli odori: due rametti di rosmarino e qualche foglia di alloro freschi, uno spicchio d'aglio schiacciato, qualche rametto di timo; bagnate e ricoprite completamente il tutto con del vino rosso.





2 Dopo che avete ricoperto completamente la carne con il vino, mettete i semi di finocchio e le bacche di ginepro in una garza (o in un colino) e, aggiungeteli alla marinata, questo vi permetterà di poterli togliere con facilità dalla marinata in un secondo momento.

Se avete poco tempo a disposizione, lasciate marinare la carne per minimo 2 ore e mezza, altrimenti per avere un risultato eccellente, l'ideale è far marinare la carne almeno un giorno intero, coperta in un luogo fresco.



- 3 Trascorso il tempo necessario per la marinatura, scolate la carne, raccoglietela in un'altra pirofila e conservate la marinata, mettetela da parte, servirà per la cottura della carne.



4 Versate in una casseruola un giro d'olio extravergine d'oliva, lasciate scaldare, tritate uno scalogno e mettetelo a soffrigere leggermente nella casseruola insieme all'olio, poi aggiungete anche qualche bacca di ginepro.





5 Trasferite nella casseruola, la carne di lepre e lasciatela rosolare, quando la carne si è ben rosolata, aggiungete in cottura parte della marinata, regolate la carne con pizzico di sale e una grattata di pepe ed anche un rametto di rosmarino della marinata.





6 Coprite e abbassate la fiamma, lasciate cuocere la carne per circa 1 ora e mezza

abbondante, avendo l'accortezza di aggiungere di tanto in tanto il liquido della marinata.



- 7** Mentre la lepre si stà cuocendo preparate le pappardelle: rompete e sbattete le uova in una ciotola. Raccogliete la farina in una scodella e unite ad essa le uova appena sbattute, iniziate ad amalgamare il composto di uova e farina.





8 Trasferite il composto sul piano di lavoro e continuate ad impastare bene il tutto, fino a quando le uova avranno incorporato bene tutta la farina, ottenendo così, un composto liscio e compatto. Formate una palla e avvolgetela con della pellicola e trasferite la pasta fresca in frigorifero a riposare, per almeno 30 minuti.





9 Trascorso il tempo di riposo della pasta fresca, prendete l'impasto porzionatelo e infarinatelo, lavoratelo nuovamente per pochi istanti, poi con l'aiuto della macchinetta stendi-pasta, iniziate a stendere la pasta. Partite sempre dallo spessore più largo, passate la pasta, circa 3-4 volte riducendo ogni volta l'ampiezza della fessura della macchinetta, in modo tale da conferire alla pasta maggiore elasticità e ricordandovi di infarinare leggermente la sfoglia ad ogni passaggio. A vostro gusto lo spessore della pasta.





- 10** Una volta stese le sfoglie di pasta, infarinatele bene con la farina, in modo tale da non farle attaccare durante la lavorazione; poi arrotolate la sfoglia verso il centro fino alla metà, prima da un lato e poi dall'altro.



11 Nel frattempo lessate le pappardelle per pochi minuti in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con il sugo di lepre appena preparato.



CONSIGLIO

È necessario marinare la carne?

Sì è un passaggio necessario per poter stemperare i sapori forti della carne selvatica di lepre.

Ma la lepre fa parte della selvaggina?

Sì la lepre è un roditore e con capriolo, cervo e camoscio fa parte della selvaggina da pelo.

Potrei tritarla anche prima la carne?

Sì puoi tranquillamente!