

PRIMI PIATTI

Pappardelle con lepre in salmì

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [200 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 8 ORE DI MARINATURA



Le **pappardelle con la lepre** in salmì sono un piatto decisamente che fa parte della categoria dello slow food. Uno di quelli da cucinare e mangiare lentamente proprio come si faceva un tempo, quando il cucinare con calma piatti meravigliosi faceva parte del focolare domestico. Di certo si tratta di un piatto molto particolare che piacerà a tutti quelli che amano il sapore intenso della carne selvatica, ma vi garantiamo che seguendo le nostre indicazioni nascerà una portata meravigliosa. Provate la nostra ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta. Se poi siete amanti della selvaggina vi

invitiamo a provare il [capriolo in salmì](#).

INGREDIENTI

PAPPARDELLE 800 gr

LEPRE 1

CIPOLLE 1

SEDANO 3 coste

CAROTE 2

ROSMARINO 1 rametto

ALLORO 2 foglie

POMODORO PELATO 500 gr

ACETO DI VINO ROSSO 1 bicchiere

VINO ROSSO 1 bicchiere

BRODO DI CARNE

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate la lepre a piccoli pezzi, quindi trasferitela in una bacinella molto capiente.



2 Aggiungete la carota, la cipolla, il sedano tagliati a pezzettoni e il rosmarino, ricoprite il tutto con vino, aceto e acqua.





3 Lasciate marinare per una notte intera.

Terminata questa operazione scolate i pezzi di lepre e fateli cuocere a fuoco vivo per 10 minuti, togliete l'acqua uscita durante la cottura e aggiungete dell'olio extra vergine di oliva e gli odori della marinata.





4 Quando il tutto sarà ben rosolato aggiungete il pomodoro, l'alloro e il brodo di carne.



5 Fate cuocere per circa 3 ore aggiustando di sale e pepe.

Trascorso questo tempo disossate i pezzi di lepre e tagliateli in modo grossolano, rimetteteli con gli altri ingredienti e fate bollire fino a raggiungere la consistenza da voi desiderata.



6 Nel frattempo fate lessare le pappardelle in abbondante acqua salata, scolatele e ripassatele nella casseruola con il sugo di lepre.



CONSIGLIO

Come si fa una buona marinatura?

La marinatura per essere fatta bene deve essere messa in un contenitore capiente, che possa contenere sia la carne che gli ingredienti per la marinata in maniera comoda.

Come faccio a capire se la carne è fresca?

Lo si può intuire dal colore vivace anche se scuro, ma comunque ti consiglio di affidarti ad un macellaio o un contadino di fiducia.

Quanto tempo posso conservare questo ragù di lepre?

Puoi conservarlo per un giorno in un contenitore ben chiuso in frigorifero.