

SECONDI PIATTI

## Pasticcio di lepre

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

1 lepre  
il pezzo del prosciutto vicino alla giuntura  
della zampa  
1 pollo  
1 fegato di maiale  
3 tazze di pane grattugiato  
500 g di strutto  
6 noci  
paprika  
pepe in grani  
1 chiodo di garofano  
cannella  
cumino  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** In una pentola fate lessare la lepre, il pollo, il fegato di maiale e il pezzo di prosciutto con

l'osso con un poco di sale. Quando tutto sarà ben cotto (dopo 3 ore circa) disossate le carni, togliendo la pelle e i tendini.

Passate tutto al tritacarne e amalgamate con 3 tazze di pane grattugiato abbrustolito. Unite questo trito al brodo di cottura. Aggiungete lo strutto, il cumino, la paprika, la cannella, il pepe in polvere e il chiodo di garofano. Salate e lasciate addensare a fuoco dolce. Prima di togliere la preparazione dal fuoco aggiungete le noci tritate.