

SECONDI PIATTI

Stufato di lepre | Lagos stifado

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

- 1 lepre
- 1 1/2kg di cipolline piccole
- 1 cipolla grande tritata
- 4 pomodori maturi
- 8 foglie di lauro
- 10 granelli di pepe interi
- 3 tazze d'olio
- 2 spicchi d'aglio
- olio per friggere
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- 1** Pulite molto bene la lepre dai peli, senza lavarla. Tagliatela in piccole porzioni e lasciatela insieme al suo sangue. Mettete la lepre con la cipolla e l'olio sul fuoco. Soffriggete, mettete il pepe intero, salate e pepate. Appena la lepre sarà arrostita da tutte le parti,

versate l'aceto e coprite subito la casseruola. Aggiungete poi i pomodori puliti, sbucciati e tritati. Lasciate bollire 2 o 3 minuti con il pomodoro, unite poi il lauro e l'aglio.

Versate tutta l'acqua necessaria per coprirla e fatela bollire coperta a fuoco basso. Pulite le cipolline che avete messo in precedenza a macerare in un contenitore con acqua, lavatele e colatele.

Friggetele fino a farle rosolare e poi unitele alla lepre che nel frattempo si è mezza cotta. Continuate la cottura a fuoco basso e ogni tanto muovete la casseruola per evitare che il cibo s'attacchi.