

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al cacao con lepre mediterranea e riduzione al Malvasia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



sale pepe.

PER LA RIDUZIONE DI VINO

1 l di gutturnio

cipolla

sedano

carota

prezzemolo

rosmarino

salvia

1 cucchiaio di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 In una padella, mettere la lepre tagliata a pezzi e farla asciugare in modo da togliere tutto il sangue.



- 2 Mettere la carne insieme al soffritto di olio burro e lardo con l'aggiunta degli aromi.



3 Lasciar rosolare, salare e sfumare col gutturnio.



4 Lasciare evaporare dopodiché coprire d'acqua e cuocere per circa tre ore. Quando è cotta, far freddare e spolpare.

A parte, preparare le tagliatelle impastando gli ingredienti elencati sopra, lasciando poi riposare l'impasto per un'ora prima di confezionare le tagliatelle.





- 5 Versare il gutturnio in una padella bassa e larga con tutti gli ingredienti e lasciarlo ridurre fino ad ottenere una consistenza simile a quella del miele.



- 6 Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata per pochi minuti e passarle nel sugo di lepre con l'aggiunta di una noce di burro.



- 7 Servire le tagliatelle su piatti individuali con al centro una manciata di prezzemolo e irrorare con la riduzione al gutturnio.



