

PRIMI PIATTI

# Pappardelle al ragù di lepre

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 130 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Se amate sperimentare sapori nuovi, le **pappardelle al ragù di lepre** sono il piatto che fa per voi! Di certo non è un primo che si fa tutti i giorni ma risulta perfetto ad esempio la domenica quando attorno al tavolo si riunisce tutta la famiglia. Questo primo piatto infatti, pur essendo fatto con carne dal sapore abbastanza forte, è molto gradito da tutti e di certo sarà apprezzato anche da chi non l'ha mai assaggiato. Preparare questa versione poi non è affatto difficile, anzi vi riuscirà benissimo se eseguita seguendo il nostro passo passo. Se amate poi tanto questo tipo di carne vi consigliamo, dopo aver provato questa ricetta di realizzare anche

quella con i [ceci](#): accoppiata super!

## INGREDIENTI

LEPRE in pezzi - 880 gr

PAPPARDELLE 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

CAROTE 70 gr

CIPOLLE 80 gr

SEDANO 50 gr

PANCETTA (TESA) 50 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 30 gr

VINO ROSSO 1 bicchiere

PASSATA DI POMODORO 150 gr

ROSMARINO ½

SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO fresco, tritato - 1 ciuffo

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta delle pappardelle al ragù di lepre, partite dal rosolare in olio extravergine di oliva. Fatto questo, togliete la lepre dalla padella, disossate i pezzi e tritate la polpa al coltello.

Se vi piace, potrete tritare la polpa in maniera grossolana così da avere dei pezzi di carne un po' più grossi nel ragù.

**2** Fatto ciò, versate in una padella un fondo di olio extravergine di oliva nel quale farete soffriggere un battuto di carote, sedano e cipolla. Unite anche la pancetta tagliata a

dadini.

Quando il tutto sarà ben rosolato, aggiungete la carne e fate soffriggere per un po' di minuti, girando spesso fino a che questa avrà cambiato completamente colore, anche nelle parti che non erano state rosolate in precedenza.

**3** A questo punto, sfumate con il vino rosso che farete evaporare a fiamma vivace fino a che la parte alcolica non sarà più presente.

Aggiungete, quindi, il concentrato diluito e la passata di pomodoro, aggiustate di sale e pepe quindi cuocete per un'ora circa aggiungendo anche un rametto di rosmarino fresco.

**4** Quando il ragù di lepre è pronto, cuocete le pappardelle in acqua bollente e salata e scolatele al dente. Unite alla pasta il sugo e mescolate il tutto, quindi impiattate aggiungendo un mestolo ulteriore di sugo su ogni piatto e una bella spolverata di prezzemolo fresco tritato. Servite calde le vostre pappardelle alla lepre al ragù.

CONSIGLIO