

SECONDI PIATTI

Civet alla lepre con cipolline

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

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



INGREDIENTI

Una lepre
6 cipolle
200 g di lardo
200 g di di burro
40 g di farina
un po' di prezzemolo
1/2 litro di vino barbera
30 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Tritate le cipolle, il lardo, il prezzemolo; mettete il tutto in un tegame con il burro e la farina. Fate soffriggere, aggiungete la lepre tagliata a pezzi grossi come uova, compresa di cuore e fegato, e fate friggere mescolando per alcuni minuti. Aggiungete mezzo litro di buon vino barbera, un po' di brodo o acqua, un po' di aceto, sale, pepe, spezie e 30 gr di zucchero. Fate cuocere finché la lepre sarà tenera. Servitela con cipolline cotte. Una volta, con una lepre si cucinavano due piatti: le cosce arrosto e con il resto il civet.