

SECONDI PIATTI

Lepre alla cacciatora umbra

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Umbria**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **media**

COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

1 lepre
100 g di prosciutto crudo non troppo magro
1 cipolla
2 filetti d'acciuga
rosmarino
capperi
vino bianco
aceto
olio d'oliva
peperoncino
sale e pepe.

Preparazione

1 Dopo averla pulita e tagliata a pezzi, laviamo la lepre con l'aceto e poi mettiamola in una pentola antiaderente e facciamola ritirare a fiamma bassa. Prepariamo un battuto con la cipolla e il prosciutto e mettiamolo a soffriggere in padella con l'olio.

Quando la cipolla imbiondisce, uniamo i pezzi di lepre, sale e pepe e facciamo rosolare. Nel frattempo prepariamo un tritino con i filetti d'acciughe, il rosmarino e un cucchiaino abbondante di capperi.

Uniamo alla lepre un poco di peperoncino e innaffiamo con mezzo bicchiere di vino bianco e

olio. Appena il vino è ritirato copriamo e facciamo cuocere per 2 ore.