

SECONDI PIATTI

Lepre in dolceforte

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

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



INGREDIENTI

- 1 kg di polpa di lepre
- 60 g di cioccolato fondente al 70%
- 1 manciata di prugne secche denocciolate
- 1 manciata di ribes secchi
- 2 cucchiaini di pinoli
- 1 cipolla
- 1 carota
- 2 coste di sedano
- 1 rametto di rosmarino
- 5 grani di pepe
- 5 grani di ginepro
- 3 foglie d'alloro
- 5 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini abbondanti di zucchero di canna
- melassa
- sale
- olio
- vino rosso
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- crostoni di polenta di mais
- crostoni di polenta di castagne.

PREPARAZIONE

- 1 Marinare per una notte la polpa di lepre con la cipolla, la carota, il sedano, il rosmarino, i grani di pepe, i grani di ginepro, le foglie di alloro, gli spicchi di aglio, sale, olio e vino rosso.



- 2 Sgocciolare la carne dalla marinata e farla dorare in un tegame con un filo di olio. Trasferirla in una pentola di coccio, unire la marinata con le verdure, coprire e far andare a fuoco lento.



- 3 Nel frattempo, in un padellino, far sciogliere a fuoco bassissimo due abbondanti cucchiari

di zucchero di canna soffice addizionato a melassa insieme a 3 spicchi di aglio e ad un cucchiaio di aceto balsamico.



4 Far sobbollire per 2 o 3 minuti.



5 Unire il cioccolato e far amalgamare bene.



6 Quando la carne sarà cotta ed il sugo ridotto, unire il dolceforte.





7 Mescolare bene il tutto su fuoco basso.



8 Unire una manciata di prugne secche denocciolate, una di ribes secchi e due cucchiaini di pinoli e far insaporire ancora 10 minuti.



9 Servire caldissimo con crostini di polenta di mais e crostini di polenta di castagne passati alla griglia.

