

SECONDI PIATTI

## Lepre in salsa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Friuli-Venezia Giulia](#)

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



### INGREDIENTI

Lepre  
1 bicchiere di aceto  
2 cipolle  
sale  
½ l di vino rosso  
1 spicchio d'aglio  
100 g di burro  
1 costa di sedano  
pepe  
5 foglie di salvia  
1 rametto di rosmarino  
1 bicchiere di vino bianco secco  
3 foglie di alloro  
2 carote  
origano  
olio d'oliva.

# PREPARAZIONE

**1** In una casseruola mettere il vino rosso, l'aceto, qualche grano di pepe, la salvia, l'alloro, il rosmarino e un pizzico di origano, poi unire le carote ed il sedano tagliati a pezzi, far bollire il tutto per circa 15 minuti e lasciar raffreddare.

Pulire bene la lepre, tagliarla a pezzi e metterla in una terrina, versare sopra la marinata preparata e far riposare in un luogo fresco per circa 12 ore.

In una casseruola far scaldare l'olio e il burro, unire i pezzi di carne ben scolati e far rosolare bene. Quando la carne avrà preso un bel colore aggiungere l'aglio schiacciato e le cipolle affettate sottilmente, bagnare con il vino bianco e una parte della marinata filtrata, aggiustare di sale e pepe e far cuocere per circa un'ora e mezzo. A cottura quasi ultimata unire 2 cucchiai di farina tostata nel burro.

Servire con fette di polenta abbrustolita.