

PRIMI PIATTI

# Pappardelle con la lepre

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [95 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Quando si vuol cucinare qualcosa di buono, gustoso e particolare, le **pappardelle con la lepre** sono la risposta giusta! Un piatto inusuale ma che di certo conquisterà anche i palati più esigenti! Seguite la nostra ricetta e gustate questa preparazione accompagnandola con un ottimo bicchiere di vino. Il piatto di per sé è piacevolissimo e non necessita di grossa esperienza in cucina. Seguite i nostri consigli e lo farete in maniera perfetta. Se vi dovessero avanzare delle pappardelle vi consigliamo di provare anche le [pappardelle con il cinghiale](#)!

## INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 600 gr

UOVA 6

VINO BIANCO ½ tazze

## PER IL SUGO

LEPRE polpa - 500 gr

CIPOLLE ½

SEDANO 1 costa

PANCETTA (TESA) 100 gr

BURRO 10 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

CHIODI DI GAROFANO 2

FARINA 1 cucchiaino da tavola

VINO BIANCO 1 bicchiere

POMODORI maturi - 500 gr

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA 1 pizzico

## PER CONDIRE

PARMIGIANO REGGIANO 160 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Preparete un trito con 1/2 cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota e 100 g di pancetta.



- 2 Fate soffriggere il tutto con poco burro e qualche cucchiaio di olio.

Unite quindi la lepre, 2 o 3 chiodi di garofano e un cucchiaio di farina e fatela rosolare a fiamma bassa per circa 15 minuti.



3 Bagnate quindi con un bicchiere di vino bianco secco che lascerete evaporare.



- 4 Aggiungete i pomodori ben maturi, spellati e tagliati a pezzi, sale, pepe, una presa di noce moscata, e lasciate cuocere fino a quando il sugo si sarà ben ristretto.



- 5 Preparate intanto le pappardelle, che altro non sono che delle larghe fettuccine.

Impastate 600 g di farina con 6 uova e con 1/2 tazza di vino bianco. Lavorate l'impasto con una certa energia e ricavatene una sfoglia sottile.

Ritagliatela in fettuccine piuttosto grosse o, se preferite, a lasagne dalla forma irregolare. Lasciatele asciugare per qualche ora, quindi lessatele in abbondante acqua salata. Scolatele bene al dente e conditele subito con il sugo preparato ed abbondante parmigiano grattugiato.





CONSIGLIO