

PRIMI PIATTI

# Pappardelle con la lepre

---

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. Questo 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!](#)

## PER CONDIRE

PARMIGIANO REGGIANO 160 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Preparate 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

**Come faccio a capire che le verdure hanno soffritto bene?**

Devi soffriggerle a fuoco medio girando spesso, una volta che avranno assorbito il condimento ne restituiranno una parte.

**Posso utilizzare della passata di pomodoro?**

Sì puoi utilizzarla tranquillamente.

**Non avendo la possibilità di fare la pasta fresca, posso utilizzare della pasta normale?**

Sì puoi prendere della pasta corta, magari rigata che si adatta bene a questo sugo.