



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Lepre all'antica*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**45 minuti + 1 notte per la marinatura** Tempo

Attrezzatura : **una teglia, una padella**

### **Ingredienti**

- 1 lepre
- vino rosso
- cipolle rosse di Tropea
- alloro
- maggiorana
- timo
- farina d'orzo
- strutto
- pane raffermo
- sale

## **Preparazione Lepre all'antica**

### **Passo 1.**

Tagliate la lepre in pezzi e fatela macerare la lepre nel vino rosso con l'alloro, il timo, la maggiorana e la cipolla tagliata a fettine per una notte.

### **Passo 2.**

Passate i pezzi di lepre nella farina, quindi soffriggetela nello strutto sciolto in padella.

### **Passo 3.**

Salate a piacere.

### **Passo 4.**

Mettete i pezzi di lepre in una teglia e completate la cottura della lepre nel forno.

### **Passo 5.**

Frullate il vino usato per macerare la lepre e fatelo rapprendere a fuoco lento.

### **Passo 6.**

Versate il sugo ottenuto dal vino sulla lepre cotta nel forno.

### **Passo 7.**

Accompagnate con le fette di pane abbrustolite.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)