



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

Morzeddu



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una tegame**

Ingredienti

- 500 gr di trippa
- 500 gr di cipolle
- sugna
- peperoncino
- pane raffermo
- formaggio pecorino
- sale

Preparazione Morzeddu

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>)