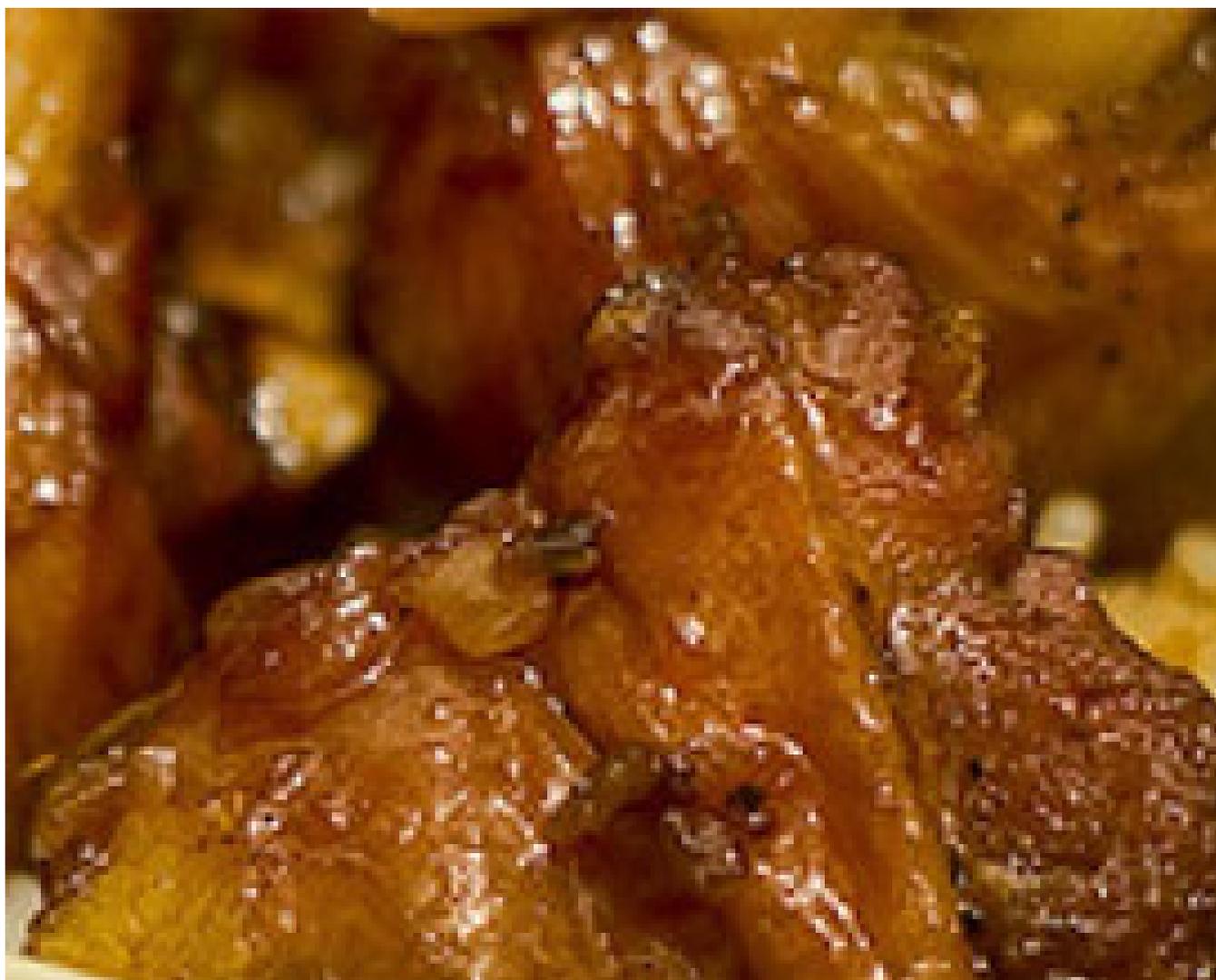




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Lepre in salsa



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

15 ore Tempo

Attrezzatura : **casseruola, padella**

Ingredienti

- 1 Lepre da circa 1,2 kg
- 1/2 l di vino rosso
- 1 bicchiere di aceto
- 4 foglie di salvia
- 4 foglie di alloro
- 1 cucchiaino di origano
- 1 rametto di rosmarino
- 1 costa di sedano
- 2 carote
- 2 cipolle
- 2 spicchi d'aglio
- 80 gr di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiai di farina 00
- 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- pepe in grani
- sale

Preparazione Lepre in salsa

Passo 1.

Mondate le carote ed il sedano e tagliateli a pezzi, disponeteli in una casseruola con mezzo litro di vino rosso, un bicchiere di aceto, le foglie di salvia e alloro, un rametto di rosmarino, una manciata di pepe in grani e un cucchiaino di origano.

Passo 2.

Fate bollire per 15-20 minuti poi fate raffreddare e immergete la lepre pulita e tagliata a pezzi.

Passo 3.

Fate riposare una notte in luogo fresco.

Passo 4.

Scolate la lepre e filtrate con un colino la marinata.

Passo 5.

Fate rosolare la lepre in una casseruola con 50 g di burro e 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva, aggiungete le cipolle affettate e gli spicchi d'aglio schiacciati, irrorate con un bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare.

Passo 6.

Aggiungete 3 bicchieri della marinata, aggiustate di sale e fate cuocere a fuoco basso un'ora e mezza.

Passo 7.

A fine cottura, aggiungete due cucchiai di farina tostata in 30 g di burro.

Passo 8.

Servite subito.

Note

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