



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

Foiade al ragù di lepre



4 Persone

Primi Categoria

media Difficoltà

3 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **spianatoia, mattarello, tegame, pentola**

Le Foiaide sono un piatto tipico della cucina tradizionale bergamasca. Ne esistono tante varianti che utilizzano farine diverse (mais, castagne, semola, oppure farina 00). La farina viene impastata con l'uovo fino ad ottenere una sottile sfoglia che viene tagliata a quadratini. Il condimento può variare dal formaggio al ragù. Quella che presentiamo in questa ricetta è la versione con il ragù di lepre.

Ingredienti

- 300 gr di farina
- 2 uova
- 1/2 kg di polpa di lepre
- 1/2 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 2 bacche di ginepro
- 2 chiodi di garofano
- 2 foglie alloro
- cannella
- vino rosso
- 350 ml di passata di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Foiaide al ragù di lepre

Passo 1.

Iniziate a preparare il ragù di lepre.

Passo 2.

Tagliate la polpa di lepre in pezzi.

Passo 3.

Preparate un soffritto in un tegame con un trito di cipolla, carota e sedano.

Passo 4.

Aggiungete i bocconcini di lepre e fateli rosolare.

Passo 5.

Sfumate con mezzo bicchiere di vino rosso.

Passo 6.

Aggiungete la passata di pomodoro ed un bicchiere d'acqua.

Passo 7.

Aggiungete le bacche di ginepro, i chiodi di garofano, le foglie alloro e la cannella, quindi fate cuocere a

fiamma molto bassa per almeno tre ore mescolando di tanto in tanto.

Passo 8.

Mentre il ragù di lepre cuoce potete preparare le foiate.

Passo 9.

Formate una fontana con la farina e rompetevi le uova al centro; aggiungete quindi un pizzico di sale.

Passo 10.

Impastate fino ad ottenere una pasta omogenea, fatelo quindi riposare per 15 minuti coperto da un canovaccio.

Passo 11.

Stendete la pasta con un mattarello, quindi tagliate dei quadratini o triangolini di circa 3 cm di lato.

Passo 12.

Fate cuocere le foiate in abbondante acqua salata per qualche minuto, quindi scolatela e conditela con il ragù di lepre.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 27/10/2020
- ✓ **Calorie:** 390 a porzione
- ✓ **Rating:** 5,0 (25 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)