

CANNAMELA

Pappardelle al ragù di lepre



Ingredienti

- 500g pappardelle all'uovo
- 600g polpa di lepre a pezzi
- 40g olio extravergine di oliva
- 160g cipolla
- 100g carota
- 100g sedano
- 2 chiodi di garofano interi CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino Alloro frantumato CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino timo in foglie CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino rosmarino in foglie CANNAMELA
- 5 bacche di ginepro CANNAMELA
- 3 spicchi d'aglio
- 500g vino rosso corposo
- 120g aceto
- qb sale

 Porzioni 6 persone	 Portata Primo
 Tempo 20 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In casseruola, Bollito/lessato	 Kcal per persona 567.33*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Ragù: in una casseruola versare 1 cucchiaio di olio, la cipolla, la carota e il sedano tritati e lasciare cuocere su f... facendo attenzione a non far colorire gli odori.
- 2 Unire i **chiodi di garofano interi CANNAMELA** e l'**alloro frantumato CANNAMELA**.

- 3 Aromatizzare anche con il **timo in foglie CANNAMELA**, il **rosmarino in foglie CANNAMELA** e **5 bacche di gi**
- 4 Lasciare cuocere per un paio di min, poi bagnare con due bicchieri di vino rosso, l'aceto e unire anche l'aglio scolato.
- 5 Mescolare, portare a bollore, poi togliere la casseruola dal fuoco e lasciare raffreddare. Versare la marinata fredda sulla carne.
- 6 In una casseruola rosolare nell'olio rimasto la carne sgocciolata e asciugata.
- 7 Quando inizia a colorire, aggiungere le verdure e le spezie scolate dalla marinata.
- 8 Dopo 10 min di cottura iniziare ad irrorare con il vino a poco a poco. Salare. Cuocere per 2 ore, poi allontanare dalla fiamma e lasciare raffreddare i pezzi di carne.
- 9 Frullare il fondo di cottura e conservare a parte. Tritare la carne a coltello.
- 10 Rimetterla nel sugo frullato e cuocere per 10 min.
- 11 Lessare le pappardelle in acqua salata e scolarle molto al dente.
- 12 Ripassare in padella la pasta con il sugo di lepre, poi trasferire nei piatti e servire.