

LEPRE IN SALMÌ (LÉGURA IN SALMÌ)

INGREDIENTI

1 lepre
150 g. di burro
80 g. di lardo
vino rosso
1 cipolla affettata finemente
1 carota affettata finemente
1 canna di sedano tagliata a pezzetti piccoli
alcune foglie di alloro



- Tagliare la lepre a pezzi, eliminando la testa e gli zampini.
- Mettere in un recipiente di terracotta i pezzi di lepre immersi nel vino e unire la cipolla, il sedano, la carota e le foglie di alloro.
- Lasciare i pezzi di carne a macerare nella marinata per 48 ore.
- Preparare un soffritto con burro, lardo e cipolla.
- Far rosolare la lepre nel soffritto, salare e lasciar cuocere per 15 minuti circa.
- Aggiungere il vino e le verdure della marinata.
- Lasciar cuocere a fiamma moderata per due ore circa, mescolando di tanto in tanto.

L'abbinamento ideale della lepre in salmì è sempre stata la polenta.