



Lepre in civet

Ingredienti

Ingredienti:

Marinata.

In una terrina: lepre a pezzi, 8 grani di pepe nero, 1 foglia di alloro, 1 rametto di timo, 2 o 3 grani di ginepro, 5 ciuffetti di prezzemolo, 1 cipolla a pezzetti, 2 spicchi d'aglio, 1 gambo di sedano e 1 carota tagliata a rondelle. Coprire con vino rosso e lasciare marinare per due giorni.



Preparazione

Togliete i pezzi di carne dalla marinata. Scolate le verdure e mettetele da parte. Asciugate i pezzi di lepre e rosolateli in una pentola da stufato con poco burro fuso. Spolverateli con una spruzzata di farina. Aggiungete sale, pepe, un bouquet garni e le verdure. Ricoprite la carne con il vino della marinata e portate a bollore. Abbassate il fuoco e cuocete dolcemente per un'ora e mezza. A cottura ultimata, togliete la carne, ponetela su un piatto e frullate il sugo. Rimettete il tutto nella pentola e fate scaldare per pochi minuti prima di servire con un contorno di patate o polenta.

