

PAPPARDELLE ALLA LEPRE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pappardelle,
- 500 g di lepre disossata,
- 1/2 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- 1 carota,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 kg di pomodori pelati,
- 50 cl di vino rosso barolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- formaggio pecorino,
- formaggio parmigiano.

Mettere a rosolare il sedano, la cipolla, la carota, lo spicchio di aglio, aggiungere la lepre disossata, lasciarla prendere colore, aggiungere il vino rosso, farlo evaporare e aggiungere i pelati.

Farlo bollire un'ora.

Cuocere le pappardelle a parte con acqua già salata e farle caldellare con il sugo.

Per finire aggiungere pecorino e reggiano.

Servire caldo.