

# PAPPARDELLE AL SUGO DI LEPRE

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- sale,
- quattro uova.

Per il condimento:

- la parte anteriore di una piccola lepre compresi testa e fegato,
- 2 spicchi d'aglio,
- una cipolla,
- una carota,
- una costola di sedano,
- un rametto di rosmarino,
- olio,
- burro,
- sale,
- pepe,
- mezzo bicchiere di vino rosso,
- 2 cucchiari di salsa di pomodoro,
- brodo,
- noce moscata grattugiata.

Preparate innanzi tutto l'ingotolo di lepre: per far ciò mettetela su un tagliere (possibilmente del tipo con scannellatura intorno) e tagliatela a pezzi piuttosto piccoli.

Vi consigliamo di usare anche la testa e il fegato della lepre perché sono le parti che danno più sapore al sugo.

Durante il taglio uscirà un po' di sangue che si raccoglierà nel canaletto del tagliere e che dovrete conservare.

Ora prendete un altro tagliere, mettetevi sopra aglio, cipolla, carota, sedano e le foglie del rosmarino; tritate tutto molto finemente, con la mezzaluna o con l'apposito tritaverdure, quindi mette il trito in un grande tegame di terracotta, con mezzo bicchiere di olio e 50 g di burro.

Adagiate sulle verdure i pezzi di lepre, ponete il recipiente su fuoco moderato e fate colorire bene trito e carne; salate, pepate, poi bagnate con il vino rosso e, quando questo sarà evaporato, unite la salsa di pomodoro diluita con un mestolo abbondante di brodo caldo.

Fate cuocere per circa 1 ora e 30 minuti, sempre a fiamma bassissima aggiungendo, se necessario, ancora un po' di brodo.

Nel frattempo preparate la pasta fresca come spiegato nella ricetta base.

Dopo aver lasciato riposare il panetto dividetelo in 2 o 3 parti e cominciate a stendere, sulla spianatoia infarinata, una prima sfoglia sottile che taglierete dopo averla avvolta su se stessa, in strisce larghe 3 centimetri, usando la rotella dentellata.

Ripetete l'operazione con la restante pasta, poi sparpagliate le pappardelle sulla spianatoia, lasciandole asciugare un po'.

Quando la lepre sarà quasi cotta, toglietela dal tegame, spolpate ogni pezzo, tritate grossolanamente la polpa e rimettete la carne nel recipiente, facendola cuocere ancora per 15 minuti.

Aggiungete, se necessario, ancora un po' di brodo, tenendo presente che il sugo deve essere piuttosto denso. Poco prima di togliere la lepre dal fuoco unitevi una noce di burro e un pizzico di noce moscata. Intanto avrete provveduto a far lessare le pappardelle in abbondante acqua bollente salata, per pochi minuti. Scolatele, versatele nella zuppiera di servizio e conditele con l'intingolo che avete preparato.