

095. PAPPARDELLE COLLA LEPRE I

La carne della lepre, essendo arida e di poco sapore, ha bisogno in questo caso, di venire sussidiata da un sugo di carne di molta sostanza per ottenere una minestra signorile. Eccovi le dosi di una minestra per cinque persone che, per tante, a mio avviso, deve bastare una sfoglia di tre uova, tagliata a forma di pappardelle larghe un dito, con la rotella smerlata, oppure per grammi 500 o 600 di strisce di pasta comprata.

I due filetti di una lepre, che possono pesare in tutto grammi 180 a 200, compreso i rognoni

Burro, grammi 50.

Carnesecca, grammi 40.

Mezza cipolla di mediocre grandezza.

Mezza carota.

Un pezzo di sedano lungo un palmo.

Odore di noce moscata.

Parmigiano, quanto basta.

Una cucchiata di farina.

Sugo di carne, decilitri 6.

I filetti spellateli da quella pellicola che li avvolge e tagliateli a piccoli dadi, poi fate un battuto con la carnesecca, la cipolla, il sedano e la carota. Tritatelo ben fine con la lunetta e mettetelo al fuoco con la terza parte del detto burro e con la carne di lepre, condendola con sale e pepe. Quando la carne sarà rosolata, spargeteci sopra la farina e poco dopo bagnatela e tiratela a cottura coi detto sugo. Prima di servirvi di questo intingolo aggiungete il resto del burro e la noce moscata.

Le pappardelle o strisce che siano, cotte nell'acqua salata, levatele bene asciutte e conditele sul vassoio, senza rimetterle al fuoco, con parmigiano e l'intingolo suddetto.

In mancanza dei filetti servitevi dei coscetti.