

532. ARROSTO DI LEPRE II

Se la lepre sarà ben frolla potete arrostitire i quarti di dietro senza farli precedere dall'infusione nella seguente maniera. Levate le pellicole più grosse dai muscoli esterni e steccate tutto il pezzo di lardelli di lardone che avrete salati avanti. Infilato allo spiede, avvolgetelo in una carta imburrrata e cosparsa di sale. Quando sarà cotto togliete la carta e con un ramoscello di ramerino intinto nel burro, ungetelo e fatelo colorire, salandolo ancora un poco.