

## SUGO DI LEPRE

Ingredienti per 4 persone:

- polpa di lepre
- poco burro
- pancetta di maiale
- 1/2 cipolla
- 1/2 costa di sedano
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di farina
- 1 bicchiere di vino secco
- 50 cl di brodo
- formaggio parmigiano
- alcune bacche di ginepro (facoltativo)
- poco aglio

Pulire la polpa di lepre e tagliarla a pezzettini (quasi tritarla); far soffriggere il burro (poco) con un pesto di pancetta, mezza cipolla e mezza costola di sedano; volendo aggiungere un po' d'aglio e qualche bacca di ginepro, da togliere prima di utilizzare la salsa.

A metà cottura unire la lepre e condire con sale e pepe.

Quando la carne sarà ben rosolata spolverizzare con la farina, mescolare e far imbiondire, quindi versare il vino.

Evaporato il vino bagnare con il brodo e far cuocere lentamente fino alla giusta consistenza.

Usare la salsa per condire le pappardelle.