

LASAGNE CON LEPRE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di lasagne secche,
- una piccola lepre,
- un quarto di aceto rosso,
- pepe in grani,
- 3 spicchi d'aglio,
- 3 foglie di alloro,
- un rametto di rosmarino.

Per la salsa:

- 2 spicchi d'aglio,
- un rametto di rosmarino,
- mezzo bicchiere di olio,
- sale,
- pepe macinato,
- mezzo bicchiere di vino rosso,
- 2 cucchiari di salsa di pomodoro,
- parmigiano grattugiato.

Questa ricetta richiede 2 tempi di preparazione, in quanto la lepre va messa in salamoia il giorno precedente alla cottura. Per prima cosa pulitela, privandola delle interiora, staccando la testa e lavandola; poi tagliatela a pezzi.

Immergete questi ultimi in una terrina con acqua e aceto in parti uguali, unendovi qualche granello di pepe nero, 3 spicchi d'aglio schiacciati, le foglie di alloro ed un rametto di rosmarino fresco.

Coprite e lasciate in salamoia sino al giorno dopo.

Prima di cucinare la lepre, preparate un trito con 2 spicchi d'aglio e l'altro rametto di rosmarino e ponetelo a rosolare in un tegame con l'olio.

Intanto scolate i pezzi di carne, strizzandoli bene per togliere loro ogni residuo della salamoia; quando il soffritto sarà °rondo, adagiateveli, salate e pepate.

Lasciate insaporire bene per 10 minuti, poi versatevi il vino rosso, e quando questo sarà ¥vaporato, aggiungete la salsa di pomodoro con un mestolo di acqua o di brodo di dadi.

Coprite il tegame e fate cuocere, a fiamma moderata, per 1 ora circa.

Controllate se il sugo si restringe troppo: in questo caso aggiungete durante la cottura dell'altra acqua.

Intanto mettete al fuoco l'acqua salata per cuocere le lasagne.

Appena queste saranno pronte, scolatele, trasferitele in una zuppiera di servizio e conditele col sugo di lepre e qualche pezzetto di essa; cospargete di parmigiano grattugiato e servite ben caldo (la restante lepre potrete conservarla per un altro pasto).