

096. PAPPARDELLE COLLA LEPRE II

Eccovi un'altra ricetta più semplice per condire con la stessa quantità di carne di lepre la medesima quantità di paste. Fate un battuto con grammi 50 di prosciutto, più grasso che magro, un quarto di cipolla, sedano, carota e pochissimo prezzemolo. Mettetelo al fuoco con grammi 40 di burro e quando avrà soffritto, buttateci i pezzi della carne interi e conditeli con sale e pepe. Fatela rosolare e poi, per cuocerla, bagnatela a poco a poco con brodo e sugo di pomodoro o conserva, in modo che vi resti abbondante liquido; quando la carne è cotta levatela asciutta e tritatela non tanto minuta con la lunetta.

Fate, come dicono i Francesi, un roux o, come io direi, un intriso con grammi 30 di burro e una cucchiata di farina e quando avrà preso sul fuoco il color biondo, versate nel medesimo la carne tritata e il suo sugo, aggiungendo altri 30 grammi di burro e l'odore della noce moscata; poi con quest'intingolo e con parmigiano condite la minestra. Non mi rimproverate se in queste minestre v'indico spesso l'odore della noce moscata. A me pare che ci stia bene; se poi non vi piace sapete quello che avete a fare.