

CROSTINI DI LEPRE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 lepre
- 2 salsicce
- 2 fette di pancetta
- salvia
- rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 2 acciughe salate
- pepe
- 2 bicchieri di aceto di vino
- 1 bicchiere di vino
- 1 cucchiaio di conserva di olive
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva

Dopo aver lavato bene il magro della lepre insieme con il fegato e il cuore tritarlo con la salvia, l'aglio, il rosmarino le salsicce la pancetta e le due acciughe.

Soffriggere in un tegame con mezzo bicchiere di olio d'oliva uno spicchio d'aglio insieme a un poco di pepe.

Quando l'aglio incomincia a imbiondire versare tutto il tritato nel tegame, unire un bicchiere di vino e lasciare cuocere a tegame coperto per circa un'ora aggiungendo se necessario un poco di brodo.

Quando la cottura è raggiunta unire un cucchiaio di salsa di olive e due cucchiari di aceto e lasciare insaporire al fuoco ancora per qualche minuto.

Versare quindi il composto a cucchiaiate sui crostini di pane ben caldi.