

LEPRE IN SALMÌ

Ingredienti per 4 persone:

- una lepre di kg. 1,500,
- 300 gr. di funghi di coltura o una bustina di funghi secchi,
- una cipolla,
- quattro carote,
- due coste di sedano,
- due spicchi di aglio,
- una foglia di alloro,
- un pizzico di timo (facoltativo),
- 70 gr. di burro,
- 70 gr di farina bianca,
- 1/2 litro di vino rosso,
- un bicchierino di brandy (facoltativo),
- olio,
- sale,
- pepe in grani.

Tagliate la lepre a pezzi e tenetela per 48 ore (o almeno un giorno) in una marinata preparata con il vino rosso, un pezzetto di cipolla, una carota e una costa di sedano affettati, uno spicchio di aglio, il timo, la foglia di alloro, qualche grano di pepe e alcuni pizzichi di sale.

Al momento di cucinarla fate soffriggere in una cassetta piuttosto larga con 30 gr. di burro e qualche cucchiata di olio, le rimanenti verdure affettate unitevi la carne ben sgocciolata dalla marinata e leggermente infarinata.

Lasciatela rosolare a fuoco vivace, rigirando i pezzi di carne di sovente.

Aggiungete il liquido della marinata con tutte le verdure, salate e pepate e cuocete a calore moderato e a recipiente coperto per almeno due ore.

Mentre la lepre cuoce, pulite i funghetti, tagliateli a fette e fateli cuocere, a parte, con il rimanente burro; se fosse necessario unite un po' di acqua bollente, o, meglio ancora, brodo.

A cottura ultimata della carne, passate la salsetta al passaverdura, riversatela nella cassetta con la lepre, unitevi i funghi e portate il tutto all'ebollizione.

Spruzzate la preparazione con il brandy.

Assaggiate ed eventualmente aggiustate di sale e pepe.

Servite la vostra lepre con una polenta fumante.