



Ragù di lepre - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

condimento - selvaggina

Rosolare in una padella, con 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, una cipolla tritata, uno spicchio d'aglio, mezza carota a dadini, un gambo di sedano a dadini, 2 foglie di alloro, 4 foglie di salvia, 10 bacche di ginepro, 1 cucchiaino di pepe bianco. Aggiungere 1 kg. di polpa di lepre frollata, 500 g. di pomodoro e due cucchiaini di concentrato di pomodoro. Sfumare con vino rosso e versare 1/4 di litro di brodo. Aggiustare di sale e pepe. Cuocere.

eCucinando.it