

SECONDI DI CARNE

Lepre al civet

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

COTTURA

3 h

Ingredienti per 6 persone

Lepre già frollata e scuoiata pronta per la cottura	1
Vino nebbiolo	2 bottiglie
Carote	2
Sedano	2 gambi
Cipolla	1
Aglione	2 spicchi
Rosmarino	1 rametto
Alloro	2 foglie
Chiodi di garofano	6
Cannella	1 pezzo
Bacche di ginepro	4
Burro	30 g
Lardo	50 g
Olio d'oliva	

Preparazione

- 1 La lepre deve essere stata frollata opportunamente prima di farla in civet. Tagliatela quindi a pezzi e mettetela in una capace terrina per la marinata; aggiungete allora il vino rosso Nebbiolo fino a copirla e le seguenti verdure a pezzi: una carota, un gambo di sedano, una mezza cipolla, uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino, due foglie d'alloro, la cannella, i chiodi di garofano e le bacche di ginepro.
- 2 Lasciate la lepre in questa infusione per trentasei ore circa. Trascorso questo tempo, fate un trito con l'altra mezza cipolla, una carota, un gambo di sedano e uno spicchio d'aglio; unitevi il fegato della lepre tagliato finemente; versate il tutto in un tegame e fate rosolare nel burro e nel lardo tritato con un po' d'olio fino a cipolla imbiandita.
- 3 Dopodichè unite i pezzi di lepre e alzate la fiamma per 10-15 minuti per una leggera brasatura delle carni, prestando attenzione a che la cipolla non annerisca (all'uopo,

bagnate con del brodo).

- 4 Versate sopra a questo punto il liquido della marinata poco alla volta e continuate la cottura a fuoco medio, facendo consumare il vino.
- 5 A fine cottura, passate al setaccio il sugo del civet e cospargetelo sui pezzi di lepre. Servite caldo. Vino consigliato: Barolo.