Alessandro Borghese Kitchen Sound, le pappardelle al ragù di lepre

borghese-1-e26315bc

PAPPARDELLE AL RAGU' DI LEPRE
TRATTO DA: DOVE VAI IN VACANZA?
(Costo € €- Tempo 3h - Difficoltà #)

Ingredienti:
1 cosciotto di lepre
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 bicchiere di vino rosso
4 fette di lardo
Concentrato di pomodoro q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione:
Disossa il cosciotto di lepre e utilizza l'osso per creare un brodo di fondo.
Taglia la lepre a listarelle e trita grossolanamente il sedano, la cipolla e l'aglio.
In un tegame, scalda un goccio d'olio extravergine d'oliva. Aggiungi il trito di verdure, il lardo e lascia soffriggere. Insaporito il tutto, aggiungi la lepre aggiustando di sale e pepe.
Incorpora il concentrato di pomodoro e sfuma con il vino rosso.
Abbassa la fiamma e piano piano, rimbocca il sugo con il brodo di fondo continuando la cottura per circa 2 ore.

Porta a bollore l’acqua per la pasta e in seguito calala aggiustando di sale.
Scola le pappardelle e mantecale con il ragù.
Servi le pappardelle creando, con l’aiuto di un mestolo e di una pinza, un piccolo nido.
Guarnisci con altro ragù e qualche fogliolina di basilico.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno