Alessandro Borghese Kitchen Sound, rigatoni lepre e cioccolato. VIDEO

borghese-4-f916665c

RIGATONI LEPRE E CIOCCOLATO

Tempi:**
Costo:***
Difficoltà:**

ingredienti per 4 persone:
700 g di carne di lepre
1 foglia di alloro, 3 bacche di ginepro, 10 chiodi di garofano
Sedano, carota e cipolla q.b.
350 g di vino rosso
50 g di sedano
80 g di carote
60 g di cipolla dorata
Timo e rosmarino q.b.
40 g di olio evo
Sale q.b.
Pepe q.b.
30 g di cioccolato fondente
300 g di rigatoni
1,5 l di acqua

Preparazione:
Preparare il ragù di lepre: in una ciotola marinare la carne di lepre con il vino rosso e gli aromi per

circa 8 ore in frigorifero. Scolare la carne e tagliarla a coltello il più finemente possibile; raccogliere gli aromi in un mazzetto e lasciarlo nel vino.
A parte tritare finemente a coltello sedano, carota e cipolla. Scaldare in una padella olio, rosmarino, timo e aggiungere il battuto di verdure. Lasciar cuocere per 10 minuti a fuoco basso. Aggiungere la carne di lepre e far rosolare lentamente per una decina di minuti; lasciar asciugare i succhi della carne e poi sfumare con il vino rosso della marinata.
Aggiungere acqua, aggiustare di sale e pepe, coprire con un coperchio e lasciar cuocere a fuoco basso per circa 2 ore. A fine cottura aggiungere il cioccolato tagliato a piccoli pezzi, mescolare e lasciare nella pentola a 60° C. Usare il ragù per mantecare la pasta.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno