



### DOSI X 4 PERSONE

- 350 gr. di pappardelle
- 600 gr. di lepre
- 600 gr. di passata di pomodoro

- aglio
- finocchio selvatico
- chiodi di garofano,
- alloro
- cipolla
- 1 L. di vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- sedano
- carota

Preparare la lepre e marinarla per un giorno intero con olio, vino, finocchio selvatico, alloro, chiodi di garofano, cipolla sbucciata e fatta a pezzi e qualche grano di pepe.

La mattina seguente sgocciolare la lepre e preparare un soffritto con cipolla, sedano e carota.

Unire la lepre tagliata a pezzetti e aggiungere sale e la passata di pomodoro.

Far cuocere a fuoco basso per circa 45 minuti, togliere la lepre dal sugo, disossarla, tritarla e rimetterla nel sugo.

Lasciare insaporire ancora e condire le pappardelle.