

## CROSTONI AL RAGÙ DI LEPRE



**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Per 6 persone

Lavare e tritare un cucchiaino di Capperi e un poco di prezzemolo quindi aggiungerli all'aglio e al Pepe nero. Salare con il Sale alle erbe ed amalgamare con Olio extravergine di oliva fino ad ottenere una salsa. Tagliare il pane a fette e scaldare il Ragù di lepre sfumando con mezzo bicchiere di vino rosso. Allineare le fette di pane in una placca da forno, insaporire con la salsa piccante e farcire con il Ragù di lepre. Spolverizzare con Parmigiano o Pecorino grattugiati e gratinare in forno.

### Verarbeitung ohne Gluten

#### Menù-Zutaten

40 g Capperi sotto sale - U39

410 g Lepre in salmì al Barolo D.O.C.G. per condimenti - SI0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Sale alle erbe - PGO

#### Zutaten

q.b. Prezzemolo

q.b. Vino rosso

1 spicchio Aglio

q.b. Pane toscano

q.b. Parmigiano Reggiano o Pecorino