CROSTONI AL RAGÙ DI LEPRE



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 - PG0

Zutaten

q.b. Prezzemolo
q.b. Vino rosso
1 spicchio Aglio
q.b. Pane toscano
q.b. Parmigiano Reggiano o Pecorino

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Per 6 persone
Lavare e tritare un cucchiaio 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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)