

PAPPARDELLE ALLA LEPRE



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 6 Personen

Gehackten Sellerie, Karotten und Zwiebeln mit der Butter anbraten und ein paar ganze Pfefferkörner und Salbei hinzufügen. Entfernen Sie den Salbei und fügen Sie die Hasensauce hinzu. Mit einem Tropfen Marsala bestreuen und verdunsten lassen. In der Zwischenzeit die Pappardelle in reichlich Salzwasser kochen, das in der Sauce sautiert wird. Mit geriebenem Parmesan abschließen und servieren.

Menù-Zutaten

1 Einheit Lepre in salmì al Barolo D.O.C.G. per condimenti
(Pastasauce mit in Barolo- Rotwein DOCG geschmortem
Hasen) - SI0K

Zutaten

500g Pappardelle mit Ei
n.B. Salz und Pfeffer
30g Butter
50ml Trockener Marsala
2/3 Blätter Salbei
n.B. Zwiebel
n.B. Karotte
n.B. Sellerie
100g Parmigiano Reggiano