

CROSTONI AL RAGÙ DI LEPRE



Chef: Monica Copetti

Preparación

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.

Procedimiento sin gluten

Ingredientes Menù

40 g Capperi sotto sale - U39
410 g Lepre in salmì al Barolo D.O.C.G. per condimenti - SIOK
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredientes

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