

PAPPARDELLE ALLA LEPRE



Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Per 6 persone

Soffriggere un trito di sedano carote e cipolle con il burro, aggiungendo qualche grano di pepe intero e la salvia. Togliere la salvia e aggiungere il ragù di lepre. Bagnare con un goccio di marsala e lasciare evaporare. Intanto cuocere in abbondante acqua salata le pappardelle, che andranno fatte saltare nel sugo. Ultimare con parmigiano grattugiato e servire.

Ingrédients Menù

1 confezione Lepre in salmi al Barolo D.O.C.G. per condimenti
- SIOK

Ingrédients

500 g. Pappardelle all'uovo
q.b. Sale e Pepe
30 g. Burro
50 ml. Marsala secco
2/3 foglie Salvia
q.b. Cipolla
q.b. Carota
q.b. Sedano
100 g. Parmigiano reggiano