

## CROSTONI AL RAGÙ DI LEPRE



**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

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.

### Procedimento senza glutine

#### Ingredienti 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. Pepe nero macinato grosso - 1294  
q.b. Sale alle erbe - PGO

#### Ingredienti

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