CROSTONI AL RAGÙ DI LEPRE



Ingredienti Menù

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

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

q.b. Vino rosso

1 spicchio Aglio

q.b. Pane toscano

q.b. Parmigiano Reggiano o Pecorino

Chef: Monica Copetti

Procedimento

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.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)