

## PAPPARDELLE ALLA LEPRE



**Chef:** Gianluca Galliera

### Procedimento

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.

### Ingredienti Menù

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

### Ingredienti

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