# PAPPARDELLE ALLA LEPRE



## Ingredienti Menù

1 confezione Lepre in salmì al Barolo D.O.C.G. per condimenti - SI0K

## 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

**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.

**© 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)