

Antes de vuestro viaje y para ir haciendo boca, ¿Qué tal un plato de...

PAPPARDELLE ALLA LEPRE ?



Ingredientes: (2 personas)

- 500 gr. de pappardelle fresco, al huevo.
- 1 cubito de caldo de carne
- 1/2 Kg. de carne de liebre marinada la noche anterior (para suavizar el sabor de la naturaleza, léanse los ingredientes en el siguiente apartado)
- Una nuez de mantequilla
- 1 cebolla, una costilla de apio, una zanahoria y una hoja de laurel
- 1 taza de vino tinto
- 1/2 taza de nata o leche
- Sal y pimienta negra (opcional)
- 1/2 taza de parmesano rallado

Preparación:

Tiempo de preparación: 0'-30' **Tiempo de cocción:** 7'

Para diferenciarlos de los fetuccini (cintas), los pappardelles son lazos anchos de pasta plana que se acostumbran a amasar en la región del Veneto y la Toscana.

Poner los trozos de liebre marinada la noche anterior (con partes iguales de limón, vinagre de manzana, ½ cucharada de sal gorda y ½ cucharadita de ajo picado).

Lavar las verduras y hacer un picado grueso. Saltear la mezcla en una cacerola con el aceite, agregar la carne y esperar que se dore por todos lados, salpicar con el vino tinto y dejar que se evapore a fuego medio. Añadir un chorrito de leche, sazonar con sal y pimienta, tapar la olla, reducir el fuego y continuar la cocción hasta que la carne tienda a deshuesarse. (unas 2 horas). Si es necesario, agregar un cucharón de agua hirviendo mientras se cocina la carne.

Cocer la pasta en abundante agua salada, escurrir bien en un bol y aliñar con la salsa de liebre y la cucharada de mantequilla. Antes de servir, agregar queso parmesano rallado por encima.

Nuestra sugerencia:

Si vienes a La Toscana te recomendamos, entre otros, la [Trattoria da Badò](#) en Volterra, para poder degustar éste u otros exquisitos platos de la región.