Lepre alla cacciatora

scritto da Mirko Achermann | 3 Novembre 2021
Per 6 persone

Ingredienti:

- 1 Kg spezzatino di lepre
- 750 ml vino rosso corposo
- 20 gr conserva di pomodoro
- 1 mazzetto erbe aromatiche (timo, maggiorana, salvia, alloro)
- 1 spicchio aglio
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa sedano
- 50 ml olio di oliva
- 200 ml aceto
- Sale fino
- Pepe

Per il contorno

- 800 gr castagne
- 1 foglia di alloro
- 40 ml latte
- 30 gr burro

Preparazione:

La marinata:

Pulite le erbe aromatiche con carta assorbente da cucina inumidita.
Raccogliete le foglie.
Sciacquate la carne di lepre con l'aceto, asciugatela.
Mescolate la carne alle erbe aromatiche in una ciotola.
Versate il vino rosso.Coprite la preparazione e lasciate marinare la carne almeno

12 ore nella parte meno fredda del frigorifero.

La cottura:

Sbucciate la cipolla, spuntate il sedano e la carota.
Tritateli grossolanamente.
Sbucciate l'aglio.
Scaldate una casseruola sul fuoco
Scolate la carne dalla marinata e mettetela nella casseruola calda senza condimento.
Fatela asciugare 10 minuti rigirandola, salate e pepate.
Aggiungete l'olio, unite lo spicchio d'aglio, fate rosolare 5 minuti.
Aggiungete il trito di verdure mescolate, coprite con il liquido della marinata filtrato.
Fate prendere bollore, abbassate la fiamma.
Coprite la preparazione lasciando uno spiraglio.
Proseguite la cottura 30 minuti, mescolando spesso con un cucchiaio di legno.
Aggiungete poca acqua tiepida se dovesse risultare troppo asciutto il fondo di cottura.
Aggiungete la passata di pomodoro diluita in 1/2 bicchiere di acqua tiepida.
Proseguite la cottura ancora 20 minuti, il fondo di cottura deve risultare spesso.
Controllate la cottura della carne, se necessario proseguite ancora 10-15 minuti.

Il contorno:

Da fare mentre cuoce la carne.
Praticate un taglio orizzontale alla buccia delle castagne nella parte del frutto concavo.
Raccoglietele in una pentola, copritele di acqua bollente.
Aggiungete la foglia di alloro prima pulita con carta assorbente da cucina inumidita, cuocete 60 minuti.
Scolatele, eliminate la foglia di alloro, sbucciatele.
Passatele allo schiacciapatate e raccogliete la purea in una casseruola.
Versate a filo il latte intiepidito, mescolate la preparazione per amalgamare gli ingredienti.
Aggiungete il burro, mescolate energicamente per mantecare, regolate di sale.

Presentazione:

Trasferite lo spezzatino di lepre in un piatto da portata.
Contornatelo con il puré di castagne.
Potete cospargere il puré con filetti di mandorle tostate.*Servite subito.*