

Salsa alla lepre con rigatoni marchigiani

Per la preparazione:

- 2 kg di carne di coscia e spalla di lepre con le sue interiora
- 500 gr di salsiccia
- 50 gr di lardo battuto
- 400 gr di carote a cubetti
- 300 gr di cipolla bianca a cubetti
- 200 gr di sedano a cubetti
- 6 spicchi di aglio privato dell' anima
- 6 foglie di alloro
- 25 gr di timo serpillio
- 20 foglie di salvia
- 10 gr di maggiorana
- 2 rametti di rosmarino
- 2 scorzette di limone
- 2 scorzette di arancia
- 2 cucchiari di concentrato di pomodoro
- 200 gr di olio di oliva
- 380 gr di pesto di basilico
- 2250 gr di salsa di pendolini
- vino bianco q.b
- vino rosso q.b
- sale e pepe

Ricetta

Preparare un trito molto fine con alloro, salvia, finocchietto selvatico, maggiorana, rosmarino e timo; tutte le erbe devono essere tritate individualmente. In una casseruola fare un fondo di olio, sedano, carota, cipolla, aglio e il trito di erbe aromatiche, soffriggere bene e poi aggiungere la pasta di salsiccia sbriciolata, il guanciale e lasciar cuocere per altri 10 minuti a fuoco vivo.

Quindi aggiungere tutta la carne del lepre precedentemente tagliata a cubetti e continuare a rosolare a fuoco vivo fin quando comincia ad attaccare. Bagnare con il vino bianco, far evaporare e poi ripetere con quello rosso. Evaporato anche quest' ultimo aggiungere il concentrato di pomodoro e scioglierlo aggiungendo del brodo di verdura fino a coprire tutta la carne che finirà di cuocere brasando per altri 45 minuti circa.

Terminare la salsa aggiungendo le scorze di limone e arancia. Salare e pepare. Al momento del servizio incorporare nella salsa di caccia il pesto alla genovese e la salsa di pendolini. Cucinare la pasta in acqua bollente salata, e saltarla con la salsa in padella cospargere di formaggio grattato, olio dop cartoceto, pepe macinato fresco e irrorare con pesto di basilico.