

Alessandro Borghese Kitchen Sound, rigatoni lepre e cioccolato. VIDEO

borghese-4-f916665c

RIGATONI LEPRE E CIOCCOLATO

Tempi:**

Costo:***

Difficoltà:**

ingredienti per 4 persone:

700 g di carne di lepre

1 foglia di alloro, 3 bacche di ginepro, 10 chiodi di garofano

Sedano, carota e cipolla q.b.

350 g di vino rosso

50 g di sedano

80 g di carote

60 g di cipolla dorata

Timo e rosmarino q.b.

40 g di olio evo

Sale q.b.

Pepe q.b.

30 g di cioccolato fondente

300 g di rigatoni

1,5 l di acqua

Preparazione:

Preparare il ragù di lepre: in una ciotola marinare la carne di lepre con il vino rosso e gli aromi per

circa 8 ore in frigorifero. Scolare la carne e tagliarla a coltello il più finemente possibile; raccogliere gli aromi in un mazzetto e lasciarlo nel vino.

A parte tritare finemente a coltello sedano, carota e cipolla. Scaldare in una padella olio, rosmarino, timo e aggiungere il battuto di verdure. Lasciar cuocere per 10 minuti a fuoco basso. Aggiungere la carne di lepre e far rosolare lentamente per una decina di minuti; lasciar asciugare i succhi della carne e poi sfumare con il vino rosso della marinata.

Aggiungere acqua, aggiustare di sale e pepe, coprire con un coperchio e lasciar cuocere a fuoco basso per circa 2 ore. A fine cottura aggiungere il cioccolato tagliato a piccoli pezzi, mescolare e lasciare nella pentola a 60° C. Usare il ragù per mantecare la pasta.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**