

### Ragù di lepre "fatto in casa"

- 500 g di sella di lepre (anche congelata)
- 1 fegato di lepre
- 1 carota • 1 cipolla piccola
- 1 costa di sedano • 1 bicchiere di vino rosso
- 2 bicchieri di brodo
- 1/2 bicchiere di salsa di pomodoro
- olio extravergine di oliva
- sale • pepe nero di mulinello

Tritate carota, cipolla e sedano e soffriggeteli in una casseruola con l'olio; salate e pepate. Unite la sella di lepre (scongelata) e lasciate che perda tutta la sua acqua. Quando il trito sarà color nocciola, irrorate con il vino, fatelo evaporare su fuoco moderato, unite un mestolo di brodo e proseguite la cottura per circa 2 ore, aggiungendo altro brodo quando necessario, finché la carne tenderà a disfarsi. A cottura ultimata, disossate la lepre, rimettete la carne nella casseruola con il fegato a pezzetti e la salsa di pomodoro. Alzate il fuoco e fate cuocere per altri 20'.

# pasta abruzzese al ceppo con ragù di lepre alla toscana

### Ingredienti per 4 persone

- 320 g di Pasta al Ceppo "Rustichella d'Abruzzo"
- 1 spicchio d'aglio
- pepe di mulinello • sale • 1 ciuffo di prezzemolo • 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva Dop Aprutino Pescarese
- 1 cucchiaino di Pecorino di Castel del Monte grattugiato
- 2 cucchiaini di ragù di lepre "Food Art" di Meliora (oppure, vedi ricetta qui accanto).

**Preparazione:** cuocete la pasta al dente in una casseruola con abbondante acqua salata bollente per il tempo indicato in etichetta. Nel frattempo, spellate l'aglio e fatelo imbiondire in una padella con l'olio a fiamma dolce. Aggiungete il ragù di lepre (vedi box) e dopo 5' spegnete il fuoco. Scolate la pasta, versatela nella padella e aggiustate di sale e pepe. Distribuite la pasta in 4 piatti fondi. Completate con un filo d'olio, una spolverizzata di prezzemolo tritato e una di formaggio. Servite subito.

foto di Roberto Sammartini



**PERCHÉ PASTA AL CEPPO?** Il nome di questa pasta deriva dall'antica usanza abruzzese di attorcigliare la sfoglia, tagliata a listarelle, intorno a un ceppo per ricavarne, sfilandolo, una sorta di bucatino arricciato, lungo poco più del dito medio. Nella zona di Civitella del Tronto (TE) è detta anche "pasta all'uncinetto", perché nasce dall'utilizzo di un ferro da calza al posto del ceppo.