



Contrada di Voltaia

## “ a Tavola con il Nobile ”

Sabato 22 Agosto 2009 - Cripta del Gesù - Montepulciano

### “Maltagliati d’Erbe al Sugo Bianco di Lepre”

*Prepariamo l’impasto con uova, farina, spinaci e un pizzico di sale, quindi stendiamo la sfoglia a “ranzagnolo” preoccupandoci di mantenerla abbastanza ruvida.*

*Appena la sfoglia si è asciugata la tagliamo a coltello senza una forma precisa.*

*Contemporaneamente iniziamo la preparazione del sugo utilizzando la lepre che abbiamo messo a marinare con Vino Nobile, aglio, rosmarino, salvia, bacche di ginepro ed alloro, fin dal giorno prima.*

*In un tegame di coccio, cosparso di Olio Extravergine di Oliva di Montepulciano I.G.P, mettiamo il trito di carota, cipolla e sedano a soffriggere a fuoco lento.*

*Raggiunta la doratura desiderata, aggiungiamo la lepre, la pancetta fatta a cubetti, l’alloro con sale e pepe.*

*Quando la carne di lepre ha raggiunto un buon punto di rosolatura, aggiungiamo il Vino Nobile di Montepulciano (noi abbiamo scelto l’annata 2004) e continuiamo la cottura per altri 30/40 minuti, fino a che la carne ed il vino si sono ben amalgamati, quindi aggiungiamo l’uvetta e i pinoli, che serviranno a dare un giusto contrasto al sapore deciso della lepre.*

*Raggiungiamo così il termine della cottura, sempre a fuoco lento, aggiungendo ancora del Vino Nobile se necessario.*

*Dopo aver fatto bollire i maltagliati in acqua salata, li scoliamo bene e li condiamo in una pirofila con il sugo bianco di lepre, già preparato.*

*Spolveriamo il piatto con cacio pecorino di cenere e serviamo in tavola ben caldo.*

*Buon Appetito*