

### Ingredienti (per 4 persone):

- Mezza lepre (con sangue e coratella)
- Pancetta: gr. 50
- Una cipolla
- Una carota
- Un gambo di sedano
- Noce moscata
- Vino rosso
- Brodo
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



### Preparazione

Tagliate la lepre in 8 pezzi e lasciatela marinare per una notte, in vino e odori tagliati a fettine e a pezzetti. In un tegame fate rosolare, in 8 cucchiari d'olio, un trito di pancetta, cipolla, carota e sedano. Appena appassisce, unite i pezzi di lepre e la coratella tagliata a fettine fini. Fate rosolare, poi bagnate con un bicchiere di vino, salate, pepate e fatelo ritirare lentamente. Proseguite la cottura per circa un'ora, bagnando, di tanto in tanto, con del brodo. In ultimo, aggiungete il sangue della lepre diluito in poco brodo, profumate con della noce moscata e tenete sul fuoco pochi minuti prima di servire.