

Lepre in salmì

Lepre in pezzi (volendo si può utilizzare anche il coniglio), sale, chiodini, cipolla tagliata fine, cannella, fette di limone, foglie di alloro, salvia, 2 spicchi d'aglio interi.

Porre tutto in recipiente, i pezzi devono essere "alle strette", coprire con vino rosso. lasciare in fusione per tre-quattro giorni, togliere la carne e filtrare il "vino". Dorare una cipolla e unire i pezzi ifarinati, unire un pò di "vino" filtrato e aggiungere un bicchiere d'acqua. Cuocere piano per circa 2 ore. E' un piatto molto buono da gustare con polenta.