

Pappardelle, Cintas anchas con ragú de liebre

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Marinada

Liebre: 1 Unidad

Sal: A gusto

Vino Tinto: 2 L

Laurel: 4 Hojas

Vinagre de vino tinto: 200 cc

Ajo: 4 Dientes

Sal de anís: A gusto

Romero: 4 Ramas

Bayas de enebro: 1 cdita.

Cebollas: 2 Unidades

Salsa de tomates: 1 Taza

Tomillo: 4 Ramas

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Apio: 2 Ramas

Zanahorias: 2 Unidades

Caldo de carne: 500 cc

Masa

Agua: Cantidad necesaria

Huevos: 14 Unidades

Hierbas aromáticas picadas: 2 cdas.

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Semolin: 200 g

Yemas: 10 Unidades

Harina 0000: 1 k

Canela: Una pizca

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Tamice la *harina* junto con el *semolín*.
- En una mesada de madera vuelque la *harina* con *semolin* y realice un agujero en el centro, espolvoree la sal alrededor de la *harina* y coloque en el agujero los huevos y las yemas, por

ultimo agregue muy poco agua, bata los huevos con un tenedor para romper el ligue y luego de afuera hacia adentro incorpore la *harina*, una vez integrada comience a amasar hasta lograr una masa uniforme y lisa

- Envuelva la masa en papel film o un repasador húmedo y déjela reposar 2 horas.

Marinada

- Corte la liebre en porciones.
- Pele las zanahorias y las cebollas y córtelas en cubos.
- Pele los dientes de *ajo*.
- Corte en cubos las ramas de *apio*.
- Coloque en una fuente las porciones de liebre y la mitad de los cubos de *cebolla*, *zanahoria*, *apio*, dos dientes de *ajo* enteros y machacados, dos ramas de *romero*, *tomillo*, dos hojas de *laurel*, la mitad de pimienta en grano, las *bayas* de enebro, sal, *vinagre* y 1 litro de vino tinto, cubra con papel film y reserve en la heladera durante 24 horas aproximadamente.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la *marinada* retire las porciones de liebre y escúrralas.

- En una sartén de hierro caliente selle las porciones y agregue el resto de las verduras, los dientes de ajo, tomillo, laurel, romero, pimienta en grano y sal de anís, cuando comiencen a dorarse los vegetales desglace con el resto de vino tinto, una vez que se evapore el alcohol incorpore el caldo de carne y salsa de tomate, tape la sartén y cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 2

- 30 horas
- Una vez levada la masa estírela con las manos y pásela por la sobadora previamente espolvoreada con *semolín*, pásela las veces que sea necesario mientras va achicando los rollos hasta conseguir un espesor fino, luego estírela sobre la mesada, espolvoree con *semolín* y con un cuchillo filoso forme los pappardelles
- Déjelos reposar para que se sequen.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine la pasta solo unos minutos, luego retírelos y colóquelos dentro de la sartén con la liebre, espolvoree con hierbas aromáticas picadas, una pizca de canela y aceite de oliva extra virgen, mezcle, retire del fuego y por ultimo espolvoree con parmesano rallado.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de pappardelle con ragú de liebre.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pappardelle-cintas-anchas-con-ragu-de-liebre>