Ragú de liebre y hongos con pasta seca

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hongos secos: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Extracto De Tomate: ½ cda.
Apio: 2 Ramas
Patas - Muslos de liebre: 2 Unidades
Albahaca: Planta
Aceite De Oliva: 30 cc
Salvia: 1 cda.
Vino Blanco: 100 cc
Salchicha fresca: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Canela: 1 Ramo Pequeño
Panceta: 200 g
Caldo De Ave: ½ L

Fusilli

Fusilli: 500 g
Jugo de cocción: Cantidad necesaria
Queso Pecorino: 100 g

Varios

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de la liebre y pase ligeramente por *harina*.
- En una sartén con aceite de oliva dore las patas de la liebre.
- Deglase con un poco de vino.
- Hidrate los **hongos**.
- Pique finamente la *cebolla* y la salvia.
- Corte la *zanahoria* y el *apio* en *brunoise*.
- Corte la *panceta* en cubos.
- Corte la salchicha en trozos regulares.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee la *cebolla*, la *zanahoria* y el *apio*.

- Agregue la *panceta* y la salchicha.
- Incorpore la liebre con el *jugo* de cocción.
- Añada los *hongos* con el agua de hidratación.
- Vierta un poco más de vino y el caldo.
- Aromatice con la canela, la salvia y el concentrado de *tomate*.
- Deje cocinar durante 1½ hora aproximadamente.
- Deje enfriar de la liebre y desmenuce la carne.
- Disponga la carne de liebre a una *cacerola* con el líquido de cocción y un poco de agua.
- Lleve nuevamente al fuego, cuando rompa el hervor rectifique la sazón.
- Deje cocinar durante 30 minutos aproximadamente.

Fusilli

- Recupere un poco del *jugo* de cocción del ragú y caliente en una sartén.
- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo.
- Cuele la pasta y mezcle con la salsa.
- Ralle el queso.

Presentación

- Sirva la pasta en platos hondos.
- Encima el ragú de liebre.
- Espolvoree con el queso rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ragu-de-liebre-y-hongos-con-pasta-seca