

*Tagliatelle al ragù di lepre*

Ricetta a cura di  
RAFFAELLI RISTORANTE ITALIANO - BARCELLONA



PREPARAZIONE: 5 ORE  
LIVELLO: DIFFICILE  
DOSI: RAGÙ PER 10 PERSONE

## INGREDIENTI

6 lepri  
9L vino rosso  
3 cannella in rama  
5 alloro  
3 anice stellato  
1 sedano  
6 carote  
3 cipolle  
4 aglio  
1 timo  
1 dragoncello  
100 gr farina  
250 gr burro  
90 gr concentrato pomodoro  
1/3 brodo di vitello  
2/3 brodo di pollo  
q.b. olio di semi  
90 gr tagliatelle a persona

## PREPARAZIONE

In primo momento eliminare le interiora e la pelle delle lepri. Sciacquarle e tagliarle in 3 parti dividendo le cosce dal resto del corpo. Mettere le lepri in una o più teglie e ricoprirle con del vino rosso. In seguito tagliare le verdure (sedano, carote e cipolle) in pezzetti irregolari ed agungerle alle lepri. In fine aggiungere le spezie e lasciarle marinare per circa 12 ore. Passate le 12 ore, scolate le lepri, eliminando il vino ma mantenendo le verdure. Dopo di chè spolverare le lepri con la farina e rosolarle fino a che non si ottiene un colore dorato. In seguito abbassare la temperatura del tegame ed aggiungere, il burro, l'aglio, il timo ed il dragoncello. Aggiungere le verdure e rosolarle fino ad appassirle. Aggiungere il concentrato di pomodoro alla lepre precedentemente rosolate, alzare la temperatura del tegame e sfumare con il resto del vino rosso che non è stato usato per la marinatura. In fine aggiungere i brodi, coprire con carta stagnola e cucinare in forno a 180' per circa 3,5 ore.



## RAFFAELLI RISTORANTE ITALIANO

Sandro Raffaelli è un italiano lunga esperienza imprenditore nel mondo della ristorazione, con un palmares di successo nella creazione e gestione locali, pizzerie e cocktail bar in Italia. Durante un viaggio a Barcellona, a causa di un attacco di cuore e durante il recupero, in lotta per la vita, si innamora con la capitale catalana. Decide di investire e rimanere con le loro figlie, Greta e Gioia, due ragazze di grande talento, qualificate e amanti della tradizione culinaria italiana. Così inizia l'avventura di Raffaelli, l'elegante ristorante italiano, situato nel quartiere di Gràcia nella popolare via Luis Antunez.

Raffaelli è il nome di tutta la famiglia di origini nobiliari e toscane, rappresentata dall'emblema dello scudo, la nota differenziale della eleganza di un ambiente intimo e accogliente per chi decide di mangiare con qualità e gusto raffinato. Un amore antico per la cucina, come il libro di Artusi, che il nonno ha lasciato in dono al nipote Sandro, per iniziare profondamente e appassionatamente l'arte della cucina in tutte le sue forme e combinazioni.

Con una cucina fresca e un'ampia lista di vini presso il ristorante italiano Raffaelli si mangia anche con gli occhi. Un'esperienza unica, con un team di professionisti creativi e giovani vi consiglierà in funzione dei prodotti di stagione e dei vini per ogni abbinamento originale.

**Carrer Luis Antúnez 11**

**08006 Barcelona**

**+34 930 110 149**

**+34 652 560 729**

**[www.raffaelliristorante.com](http://www.raffaelliristorante.com)**



**VINO CONSIGLIATO**

*Etichetta Blu*

**DOC 2018**