

LA

LEPRE



Le ricette del mese di Luigi Veronelli

* Le strolagature son millante che tutte notte canta.

Monsieur de La Palisse ci insegna che per cucinare una lepre occorre prima cosa la lepre. Se ve' offerta da un galante cacciatore, non andate troppo per il sottile, anzi, più che alla lepre, guardate a voi, sino a consumare gli spezi. Già Plinio ha scritto che chiunque ne mangiava diventava bello sette giorni di seguito. Più tardi un poeta minore, Tito Giovanni Sannazaro, rincarava la dose:

*Perchè di lepri (e sia creduto il vero)
Il cibo fino al giorno ottavo e nono
Fa le bellezze più gradite e vaghe,
Esca e focil de l'amorose piaghe.*

~~Non abbiate tuttavia eccessiva fiducia, benché io abbia mangiato una quantità di lepri, mai le mie incantevoli amiche hanno riscontrato un benché minimo miglioramento.~~

Se la lepre la comprate voi, attenzione!

* La lepre di montagna, di proporzioni più piccole che la lepre di pianura, è maggiormente stimata, e con ragione. Si nutre di erbe odorose di timo, di santoreggia, di dragoncello; che le conferiscono un profumo (fumet dicono i francesi) tutto particolare. Tanto particolare che può affermare: la lepre di montagna sta a quella di pianura, come la trota di torrente alla carpa di stagno. Si riconosce? Eccome; e come ha larga schiena, pelo lucido e fresco, colore bruno fulvo.

Oltre che di montagna, la lepre sia giovane, dai cinque ai nove mesi e non giovanissima; a un anno non vale gran che, più vecchia è il caso di buttarla, a meno che non serva per il salmi. I francesi (sia all'inizio e li ho già citati tre volte; in cucina, non c'è che dire: il cappello) hanno un esatto proverbio: *Un vieux lièvre et une vieille oye sont la nourriture du diable.*

Per riconoscere la lepre giovane, il leprotto, abbiamo molti segni; cito alcuni:

- gli artigli sono ancora nascosti nelle zampe, mentre negli adulti sono prominenti;
- la pelle dell'interno delle cosce, tesa tra il pollice e l'indice, si lacererà facilmente;
- le orecchie, tirate con le mani verso il basso, altrettanto facilmente si lacerano;
- il pelo del ventre è biancastro.

Un ultimo avvertimento: il leprotto mai sorpassi i tre chili. Se, di tutto ciò, vorrete farvi «gabbare» dal vostro fornitore, accomodatevi. Lasciate solo ch'io vi dica che mancherete di quella logica di cui è pieno un mio buon sagrestano.

Questi tornando da una predica, disse al suo parroco: « Reverendo, ho sentito queste tre parole: *duo viri leprosi*. Che vuol dire? ». « Nulla di più semplice, vecchio mio, ciò significa: "due vecchi leprotti" ». Come si vede, il buon prete di campagna non era molto forte in latino. La sua traduzione non appagò lo spirito esatto del sagrestano, che replicò: « La sbaglia di certo, sor parroco, nel Vangelo non vi possono essere sciocchezze. Se sono vecchi, trattasi di lepri; se son leprotti bisogna che siano giovani ».

Contrariamente all'altra selvaggina, la lepre non richiede stagionatura, due, tre giorni al massimo ed eccola pronta per i fornelli (ma appena uccisa, ancor calda, subito potete cuocerla). Seguitemi qui con attenzione e state allegri; avete oggi una « precedente » fama. George Sand cucinava la lepre con cura minuziosa. Un ammiratore lasciò scritto: « È più difficile, assicura ella, che di scrivere Valentin o Mauprat, Sand si "piazza" ai suoi fornelli con un costume di cuoca; chi riconoscerrebbe Leila con una schiumarola in mano? ».

LEPRE ALLA GEORGE SAND

Un leprotto di 2 chili e mezzo, spellato, vuotato, lavato, asciugato e tagliato a pezzi. 180 grammi di burro, 40 grammi di farina, 200 grammi di melanzane ben nettate e sbollentate.

È il grande momento della caccia: presentate le vostre specialità nel simpatico servizio di porcellana bianca, decorata con fagiani, lepri e conigli. Qui sotto i bicchieri assortiti ai piatti, con scene di caccia dipinte a mano.





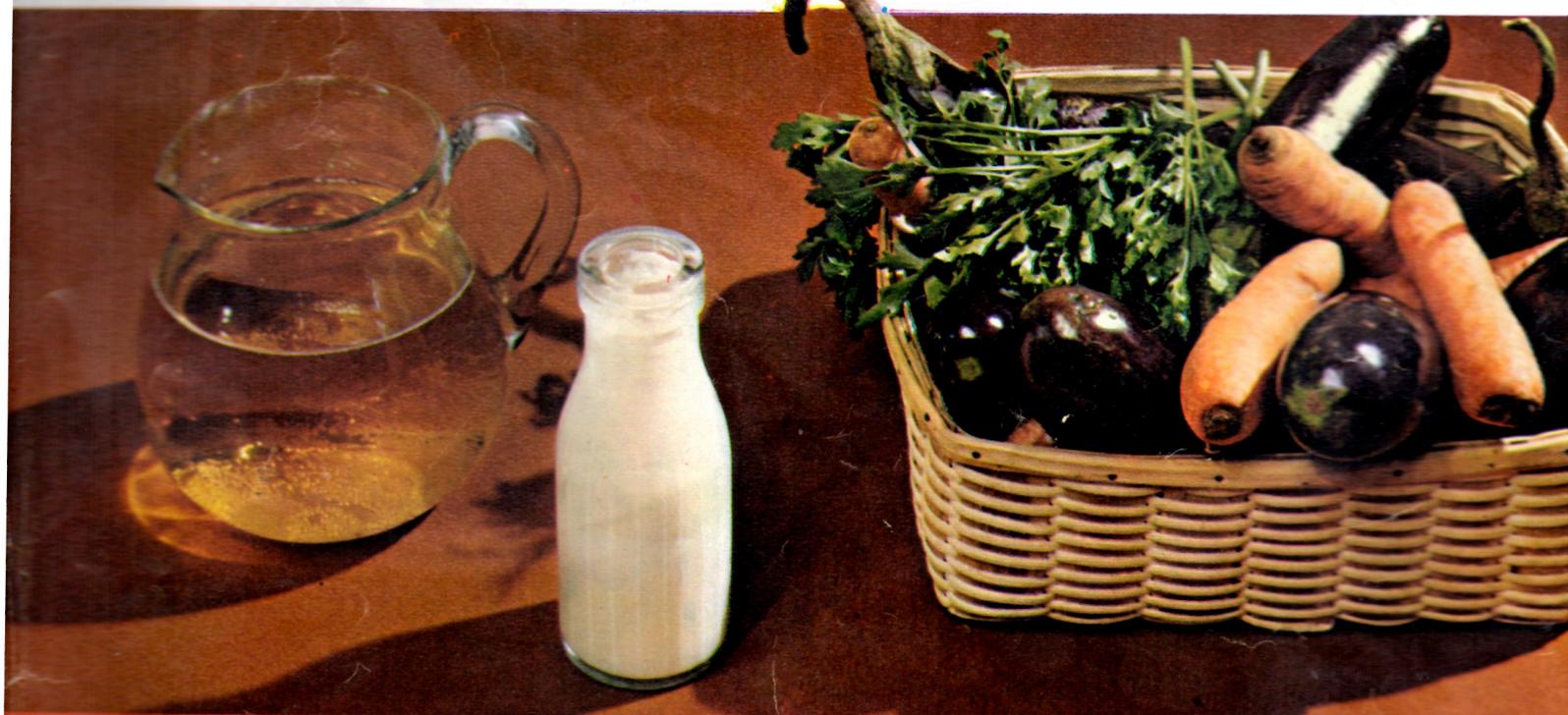
Il "civet" di lepore

Piatto rustico, ma sopraffino, ecco il "civet" di lepore servito sul piatto. In Italia si usa accompagnarlo con una polenta dura e molto calda, innaffiandolo con vino generoso.

per 10 minuti. 100 grammi di carotine novelle tagliate a spicchi. Mezza cipolla picchettata con un chiodo di garofano. Un mazzetto guarnito composto di timo, lauro e prezzemolo. 3 tuorli d'uovo. Il vino bianco secco necessario. Un bicchiere di crema di latte ben fresca. Una presa di prezzemolo tritato. Un pizzico di noce moscata. Sale e pepe.

Fate fondere in una casseruola 100 grammi di burro e mescolatevi, poca alla volta, la farina; appena accenna a prendere colore gettatevi i pezzi di lepore, copriteli a filo con metà vino e metà acqua calda e aggiungete la mezza cipolla picchettata

con il chiodo di garofano, le carotine e il mazzetto guarnito. Fate prendere l'ebollizione, coprite con cura e continuate la cottura per un'ora a calore moderato. Nel medesimo tempo, a parte, scaldate in un tegame 40 grammi di burro, fatevi cuocere le melanzane affettate, poi le cipolline. Sgocciolate i pezzi di lepore cotti al punto giusto, metteteli in un piatto di servizio ben caldo e contornateli con le melanzane, le carotine e le cipolline. Passate il fondo di cottura (da cui avrete eliminato il mazzetto guarnito) ad un passino fine in un tegame, e mescolatevi fuori dal fuoco i tuorli d'uovo diluiti con la



Chambertin =

3

● **Vellutata?**

crema di latte, il resto del burro e il pizzico di noce moscata. Rimettete la salsa sul fuoco a calore moderato, smuovetela con una frustina e, appena accenna l'ebollizione, versatela sulla lepre. Spruzzatela di prezzemolo tritato e subito servitela.

Su questa lepre George Sand offriva agli amici dello Chambertin di grande annata. Non ch'io vi consigli di non seguirne l'esempio, tuttavia vi assicuro che una bottiglia di Gattinara Spanna, del 1952 o anche siamo meno esigenti: l'annata 1952 è stata eccezionale e chi lo ha, il suo Gattinara Spanna, o se lo tiene ben stretto, o lo cede a preziosa cafezione del 1950, non sfigura, tutt'altro. È un vino nobilissimo, di eccezionale stoffa vellutata, non è facile darne una migliore definizione di quella di un povero campagnolo cui era stato offerto un bicchiere di vecchio Gattinara, tanto per fare un esperimento in corpore. « Ebbene, amico, quale è la vostra impressione? Cosa ne pensa? », si domandò allo zotico. « Ah! miei cari signori », esclamò quello, liberandosi come da una specie di estasi, « mi sembra che sia Domineddio che scenda... in calzoni di velluto ».

Ma torniamo alla lepre. Con tutto il rispetto per la scrittrice, io la preferisco, più semplicemente, allo spiedo. È vero che ne separo il dorso, tagliandolo dall'attaccatura del collo sino alla coscia (via, non rimproveratemi, vi è chi lo taglia partendo solo dalle prime costole e fermandosi all'anca), ma — a parte che qualche licenza, ad un gastronomo, la dovete pur concedere — vedrete che i coscetti troveranno il loro impiego.

Il dorso è la parte più delicata della lepre. Per la cottura gli si toglie la finissima pellicola che lo ricopre e, se piace, lo si picchetta con filettini di lardo magro o con striscioline di prosciutto crudo, grasso e magro.

DORSO DI LEPRE ALLO SPIEDO

Un dorso di lepre, preparato per la cottura come qui sopra descritto. Il burro necessario. 5 cucchiainate di buon brodo ristretto. 5 cucchiainate di sugo di carne. 4 cucchiainate di vino bianco secco. Il succo di 1/2 limone. Una cucchiainata di un trito di scalogno e di cetriolini marinati (in parti uguali). Sale e pepe.

Infilate il dorso di lepre nello spiedo, quando è ben caldo, bagnatelo con burro fresco fuso, salatelo una prima volta, fate girare pazientemente lo spiedo, e dopo un quarto d'ora bagnatelo e salatelo una seconda volta. Occorre circa un'ora per cuocere il dorso di un leprotto di due chili; se la cottura è eseguita da un abile rosticciere (ricordate Brillat-Savarin? cuochi si diventa, rosticciere si nasce) la superficie sarà leggermente crostata, l'interno né troppo, né poco cotto. Una volta cotto alla perfezione, togliete il dorso di lepre dallo spiedo, adagiatelo in un piatto di servizio e tenetelo in caldo. Versate il succo che la leccarda avrà raccolto sgocciolante

† **Rubesco Riserva Vignaf Monticchio reddato di prima annata (1974, 1975, 1977, 1979)**

dallo spiedo, il brodo ristretto, il sugo di carne, il vino bianco e il succo di limone in una casseruola, aggiungetevi il fegato nero della lepre che avrete finemente tritato (con tutto il sangue che ne sarà uscito) e portate all'ebollizione, ben bene mescolando, con una frustina. Togliete questa salsa dal fuoco, passatela al passino fine, conditela con sale e pepe, mescolatevi il trito di scalogno e cetriolini e versatela in una salsiera. Subito servite il dorso di lepre, ben caldo, passando a parte la salsa.

Sulla lepre allo spiedo io non trovo vino migliore del Perla Villa, vino odoroso di viola, di sapore asciutto, morbido, armonico, inferiore ai confratelli Sassella, Grumello e Inferno, solo in fama. A dire il vero ho imparato ad apprezzarlo non su questa ricetta ma accompagnandola con la lepre « pergutata », ossia cotta allo spiedo e bagnata (pergutata) con crema di latte acida. Verso la fine la si cosparge di amaretti grattugiati, quando la crosta di amaretti ha preso un bel colore di bronzo, si termina la cottura e ancora si bagna con la crema di latte. È una specialità valtellinese, eseguita alla perfezione da quella — ma abbastanza lodata e citata — gastronomica che è l'Enrica Compagnoni « operante » per la mia gioia in quel di Cervinia. I coscetti, che abbiamo tenuto da parte, li onoreremo con una ricetta francese, che è semplicissima a descriversi, a farsi un poco meno per quella salsa béarnaise che esige (ma la troverete a puntino, su un buon libro di cucina) un poco di tempo e di attenzione.

COSCETTI DI LEPRE ALLA TENDRET

Mettete del burro fresco in una casseruola e, quando sarà ben fuso, adagiatevi i coscetti, conditeli con sale e pepe e girate il più spesso possibile; la cottura deve durare una ventina di minuti. Sgocciolate i coscetti, poneteli in un piatto ben caldo e serviteli accompagnandoli con una salsa béarnaise. Vino Barbaresco.

La salsa béarnaise vi ha messe in crisi? Farò penitenza con una pratriarcale ricetta.

LEPRE ALLA FINALESE

Un leprotto di 2 chili, spellato, vuotato, lavato, asciugato, tagliato a pezzi. 70 grammi di burro. 20 grammi di farina. Un trito di una cipolla mezzana e di 30 grammi di lardo grasso. 2 bicchieri di buon brodo ristretto. Un bicchiere scarso di vino bianco secco (se è possibile Limassina).

Fate fondere in una padella nera (da frittata) il burro e il trito di cipolla e lardo; appena prende colore, gettatevi i pezzi di lepre e fateli saltare; quando a loro volta cominceranno



La Lepre alla "George Sand"

Qui sopra la presentazione della raffinatissima "Lepre alla George Sand", una rinomata ricetta della cucina francese. Nella pagina accanto e a destra i principali ingredienti che entrano nella preparazione di questo piatto.



prendere colore, cospargeteli con la farina, mescolandoli con molta cura. Dopo una decina di minuti versate nella padella il brodo ristretto e il vino. Condite con sale e pepe e continuate la cottura a calore molto moderato per un'altra decina di minuti. Versate ora tutto in una casseruola, aggiungetevi, se è troppo asciutto, un altro poco di brodo, chiudete con un coperchio e fate cuocere per 30 minuti. Aggiungete in omaggio a Marziale (nec cibus ipse iuvat morsu fraudatus aceti, un cibo non ha sapore se vi manca una punta d'aceto) una cucchiata di aceto, sgocciolate i pezzi di lepre in un piatto e teneteli in caldo. Fate ora ridurre a fuoco vivo, sommovendolo con una frustina, il fondo di cottura, passatelo al passino fine e incorporatevi il resto del burro fresco. Rovesciate questa salsa sui pezzi di lepre e subito servite.

Ho chiamato questa ricetta «alla finalese» non perché vi sia alcunché di tipicamente locale, ma solo per il vino con cui la preparava mia nonna, il Limassina, di cui in Finalborgo era un vigneto. Il vino, secco e leggero, aveva un sapore tutto suo, gradevole e inconfondibile, di zafferano, sapore che comunicava, anche usato in tanto piccola quantità, alla pietanza. Sulla quale, bada bene, non va bevuto né Limassina,

né altro vino bianco. Se proprio volete rimanere nella zona, vi concederò un Barbarossa, (che non è proprio da selvaggina) di colore rosato chiaro e di sapore asciutto con netta e simpatica vena amabile. In questo caso la mia didattica severità cede all'amore dei luoghi dell'infanzia. Mi rifarò, di questo «cedimento», con una ricetta, la lepre alla Dracula, che non ha tuttavia che il brivido della sua gelatina. Mi è stata dedicata, con molto tatto e altrettanta bontà, da una simpatica amica; debbo riconoscere, malgrado mi mancasse la pur minima predisposizione, che si è trattato (e si tratta) di un piatto riuscito. Datemi, a vostra volta, atto del mio galante, galantissimo *jair play*.

LEPRE ALLA DRACULA

Un leprotto bene in carne, di circa 3 chili, spellato, vuotato, lavato, asciugato e tagliato a pezzi. 2 piedini di vitello ben nettati, spaccati in due nel senso della lunghezza e sbollentati. Un bicchiere scarso di aceto. Un bicchiere di vino bianco secco. Un mazzetto guarnito composto di timo e lauro. Una cipolla mezzana picchettata con un chiodo di garofano. Una carota e una cipolla affettate. Il brodo necessario.

Mettete i pezzi di lepre e i piedini in una casseruola, ricopriteli con cura, senza esagerare, con brodo, versatevi l'aceto e il vino, aggiungete la cipolla col chiodo di garofano, il maz-

5

diverse fantasie.

zetto guarnito e le fettine di carota e cipolla e condite con sale e pepe. Fate prendere a calore moderato l'ebollizione, coprite la casseruola e continuate la cottura, sempre a calore moderato, per un paio d'ore. Sgocciolate i pezzi di lepre e metteteli in un gran piatto. Disossate i piedini, tagliatene la carne in pezzi e uniteli alla lepre. Passate il liquido di cottura attraverso un tovagliolo ben pulito, bagnato in acqua tiepida e ben strizzato, e versatelo sui pezzi di lepre e di piedini. Tene- te in luogo fresco per 24 ore; i pezzi saranno ricoperti da una succulenta gelatina.

Sulla lepre alla Dracula non posso che consigliarti una bottiglia, o due, di ~~Donno~~. Non solo si accoppia alla perfezione con la saporita carne del leprotto, non solo gli comunica il suo compiuto calore, ma mi consente anche — ~~proclamando che~~ una maliziosa voce locale lo garantisce vino erotico — ~~una piccola civinoita sulla simpatica amica. Non è facile trovarlo? Vi basterà scrivere al Sindaco di Donnez, in valle d'Aosta, o a quelli dei confinanti comuni di Perloz e di Pont Saint Martin~~.

Già che siamo in tema di brivido, voglio chiudere ~~l'articolo~~ con il civet di lepre che — se, incontestabilmente, è la « migliore » ricetta di lepre — comporta però ~~che~~ sia uccisa *brevis manu*. Mi auguro ~~che~~ abbia una di quelle vecchie donne cui, per consuetudine antica, il cuor non trema (del, se l'avevo invitato). Essendo la « migliore » ve la do secondo la stesura del « migliore » che, in gastronomia, è, altrettanto incontestabilmente, Luigi Carnacina.

CIVET DI LEPRE

Una lepre viva di circa 2 chili e mezzo. Una marinata così composta: 1/2 litro di barbera, un bicchierino di cognac, 1/2 bicchiere di olio, 2 cipolle affettate, una foglia di lauro, un pugno abbondante di prezzemolo tritato, sale e pepe appena macinato. 60 grammi di lardo grasso, tritato finissimo. 250 grammi di funghi porcini, tagliati a spicchi. 250 grammi di lardo magro, sbollentato per 5 minuti, ben asciugato e tagliato a pezzetti. 200 grammi di cipolline nettate e sbollentate per 6 minuti. Un litro di barbera. Uno spicchio d'aglio, 50 grammi di farina.

Uccide la lepre e raccogliete il sangue in una fondina; diluitelo con 2 o 3 cucchiainate di vino per evitare la coagulazione. Spellate la lepre, vuotatela e mettete da parte il fegato tritato grossolanamente, dopo averne eliminato con massima cura il fiele. Tagliate la lepre in pezzi non troppo grossi e teneteli in una terrina coperti dalla marinata per 4-5 ore, mescolandoli di tanto in tanto. Mettete il lardo tritato in una casseruola, fatelo fondere a calore moderato e rosolatevi i pezzi di lardo, quindi toglieteli e metteteli da parte in un piatto concavo. Nello stesso fondo di cottura, fate colorare le cipolline e mettetele da parte con i pezzi di lardo. Mescolate ancora nello stesso fondo di cottura la farina, poca alla volta; appena prende colore rossastro, gettatevi i pezzi di lepre, sgocciolati dalla marinata e ben asciugati. Mescolateli continuamente e fateli rosolare, poi bagnateli con il resto del vino e con la marinata, e conditeli con una presina di sale, poco pepe e uno spicchio d'aglio. Fate prendere l'ebollizione mescolando continuamente e senza riposo; ricoprite con un foglio di carta bianca bene imburata e continuate la cottura a calore moderato, nel forno, per 40 minuti. Togliete i pezzi di lepre, passateli ben asciutti in altra casseruola e aggiungete il lardo, le cipolline, i funghi freschi crudi; infine il fondo di cottura della lepre passato al passino fine. A calore moderato fate riprendere l'ebollizione, ricoprite con il foglio di carta imburata e continuate la cottura per un'altra buona mezz'ora. Una decina di minuti prima di servire unite il trito del fegato della lepre nel civet poi, poco alla volta, il sangue già mescolato con un poco della salsa in preparazione. Fate sobbollire per 7-8 minuti e subito servite il civet in un gran piatto concavo ben caldo. Se volete servirlo alla francese accompagnatelo con crostini di pane dorati nel burro all'ultimo momento; se all'italiana, con una bella polenta piuttosto dura e molto calda.

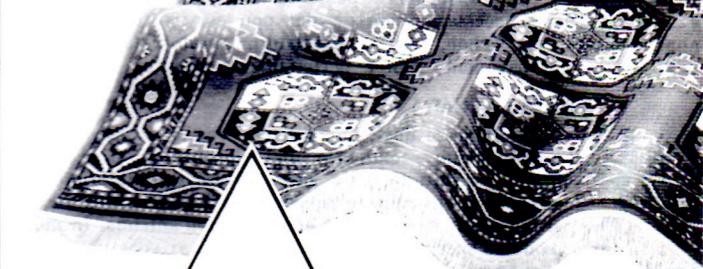
Sul civet non permetto dubbi di sorta: Recioto Amarone « Riserva del Nonno ». Mi amiate o no, seguitemi.

LUIGI VERONELLI

STUDIO DIGNUS

Rosso della Ginevra

se l'hai



IL MARCHIO CHE GARANTISCE IL TAPPETO DI QUALITÀ

TAPPETI LEONE DI PERSIA

60 anni di esperienza
Tappeti fabbricati con purissima lana di tosa di qualità superiore
morbidezza - eleganza - durata

G. PARACCHI & C. - TORINO

In vendita nei migliori negozi d'Italia