NOME SPECIALITA: Sella di Lepre con castagne e fave di cacao	
DATA: Novembre '03	***Pag.***

Categoria Secondi *Origine Sandro* *Stagione Autunno | Inverno*

Ingredienti	Qta'\g	Prezzo	Totale	%
Sella di lepre	N° 1			
marroni	N° 5			
Fave di cacao sbriciolate	Q.b.			
Purè di patate	1 mestolo			
Burro	1 noce			
Foglie di castagno	N° 2			
TEMPO LAVORO				

Temp. Preparazione: Peso\N.Porz. Costo Gr\N.Porz

PROCEDURA

1. Rosolare al burro la sella di lepre già pulita e marinata insieme alee castagne, precedentemente lessate.
2. La carne deve restare al sangue, sennò è stopposa.
3. Tolta dal foco la lasciamo riposare alcuni istanti, a questo punto la passiamo nelle fave di cacao sbriciolate.
4. Componiamo il piatto: se è stagione per guarnire usiamo due foglie di castagno, altrimenti un foglio di pasta filo.
5. Sopra al guarnizione mettiamo un mestolino di purè, vi adagiamo sopra la carne scaloppata.
6. Condire con il suo fondo di cottura e le castagne.
7.

CONSIDERAZIONI AI FINI H.A.C.C.P.

1.
2.
3. _____

CONSIDERAZIONI CULINARIE

1.
2. _____
3. _____