



CHEF IN
CAMICIA



Bigoli al sugo d'anatra

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti +

2 ore di cottura

Difficoltà: Facile

- Bigoli, 200 g;
- Carne di anatra, 200 g;
- Carota, ½;
- Sedano, ½ gambo;
- Cipolla, ½;
- Vino bianco, ½ bicchiere;
- Brodo di manzo, 300 ml;
- Grana Padano, 30 g;
- Burro, 15 g;
- Alloro, 1 foglia;
- Sale;
- Pepe.

> PREPARAZIONE

- Battere la carne di anatra fino ad ottenere un risultato simile al macinato;
- Tagliare sedano, carota e cipolla a cubetti piccoli;
- Fondere il burro in una casseruola a fondo spesso, adatta per le lunghe cotture, quindi aggiungervi le verdure per il soffritto e una foglia di alloro;
- Fare cuocere per circa 5 minuti, quindi aggiungere la carne di anatra e farla rosolare bene;
- Sfumare con vino bianco e lasciare evaporare;
- Salare, pepare, bagnare con il brodo e cuocere, con coperchio, per circa 2 ore a fuoco lento;
- A cottura ultimata cuocere i bigoli al dente e scolarli all'interno del sugo, per farli insaporire al meglio;
- Impiattare e servire con una generosa spolverata di Grana Padano.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM