PRIMI PIATTI

Bigoli con l'anara (anatra)

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

PER LA PASTA

450 g di farina

3 uova (se possibile d'anatra)

1 dl di latte

30 g di burro

sale.

PER IL CONDIMENTO

1 anatra

2 cipolle

1 carota

1 costa di sedano

1 foglia d'alloro

2 cucchiai di olio d'oliva

40 g di burro

1 bicchiere di vino bianco secco

parmigiano grattugiato a piacere

sale e pepe.

Preparazione

1. Sulla spianatoia versate la farina, aggiungete gli altri ingredienti (il burro è necessario ammorbidirlo prima), lavorate fino ad ottenre un impasto liscio e sodo; da passare nel torchio per bigoli e una volta confezionati lasciateli riposare (asciugare) sopra un canovaccio infarinato.
   Pulite a dovere l'anatra, fiammeggiandola per togliere le pelurie, asportate le interiora (da conservare in disparte, a bagno in acqua fredda), quindi mettetela a bagno in acqua salata (sale grosso), profumata con la cipolla (tagliata a metà), la carota, la costa di sedano e la foglia di alloro.
   Quando l'acqua sobbolle, schiumate con la mestola forata, quindi lasciate bollire per almeno 2 ore.
   Togliete l'anatra e il brodo passatelo al colino, conservandolo.
   In una casseruola soffriggete nel burro e nell'olio la cipolla tritata, aggiungete le interiora pulite e tagliate a pezzetti, versate il vino e lasciate cuocere ed evaporare adagio; se necessario aggiungete goce di brodo. Regolate di sale e pepe e terminate la cottura.
   Nel frattempo avete lessato i bigoli nel brodo di cottura d'anatra; scolati, disponeteli in una zuppiera capace, versate il sughetto e serviteli caldissimi, accompagnati dal parmigiano grattigiato.