

PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù d'oca

LUOGO: [Europa / Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PAPPARDELLE 500 gr

OCA ½

CAROTE 1

CIPOLLE ½

ALLORO 1

FEGATINO DI POLLO 1

DADO PER BRODO DI POLLO 1

VINO ROSSO 1 bicchiere

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO facoltativo -

PREPARAZIONE

1 Tagliate a pezzi l'oca a disposizione.

Scaldare in una padella piuttosto capiente l'olio extravergine d'oliva e fatevi rosolare per bene i pezzi d'oca.



2 Una volta ben rosolata, prelevate la carne dalla padella.

Aggiungete alla padella utilizzata per la rosolatura della carne la carota tagliata a dadini piuttosto grossolani, la cipolla affettata e la foglia d'alloro; lasciate ammorbidire gli odori.



3 Nel frattempo preparate il brodo delicata facendo bollire mezzo litro d'acqua con un dado delicato.

Quando le verdure saranno piuttosto morbide, unite alla padella il fegatino e la carne ricavata disossando i pezzi d'oca rosolati.





- 4 Continuate a soffriggere il composto a fuoco medio, quindi aggiungete un mestolo di brodo per evitare che le verdure e la carne brucino.



- 5 Quando il brodo sarà completamente evaporato, sfumate con il vino rosso, alzate la fiamma affinché anche questo possa evaporare.



6 Aggiungete al ragù in cottura il concentrato di pomodoro ed un mestolo di brodo delicato.



7 Portate il ragù a cottura, ci vorrà almeno un'ora, con aggiunte successive di brodo delicato.



- 8 Al termine della cottura del ragù lessate le pappardelle in abbondante acqua salata, quindi scolatele e trasferitele nella padella con il ragù eventualmente ammorbidito con poco brodo.

Servite le pappardelle al ragù d'oca ben calde.