

PRIMI PIATTI

Pappardelle all'aretina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PAPPARDELLE 500 gr
ANATRA 1 kg
FEGATO D'ANATRA 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
CIPOLLE 1
SALVIA 4 foglie
POMODORI privati dei semi - 500 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiari da tavola
BURRO 30 gr
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
PROSCIUTTO CRUDO 50 gr
PECORINO 50 gr
BRODO DI CARNE oppure brodo di dado -
1 tazza da tè
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Dopo aver pulito e svuotato l'anatra, disossatela, tagliatela a pezzi piccoli e regolari, tenendo a parte il fegato, lavateli ed asciugateli bene.

Fate soffriggere in una casseruola con l'olio la cipolla, il sedano, la carota, il prezzemolo, la salvia e il basilico tritati.

Unite il prosciutto al soffritto, quindi aggiungete i pezzetti di anatra facendoli rosolare da ogni lato, bagnandoli di tanto in tanto, con il vino bianco.



2 Quando i pezzetti d'anatra saranno dorati, unite i pomodori tagliati a filetti, il fegato

tritato sale e pepe. Lasciate cuocere a fuoco lento aggiungendo poco alla volta il brodo caldo.



3 Quando l'anatra sarà ben cotta, toglietela dal recipiente e tenetela da parte in caldo.

Sgrassate il sugo, passate tutto quanto al setaccio e rimettete il passato nella casseruola. In una pentola portate a bollore abbondante acqua salata, fatevi lessare le pappardelle e quando la pasta sarà cotta al dente, scolatela e versatela in una zuppiera. Conditela con il sugo di anatra, aggiungete il burro diviso a fiocchetti, spolverizzate con il pecorino grattugiato. Mescolate il tutto, disponete sulle pappardelle i pezzetti di anatra e servire subito.