

SALSE E SUGHI

## Ragù anatra e carciofi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

300-400 g di petto d'anatra tagliato a tocchetti e senza pelle  
cipolla  
carota e sedano per il soffritto  
4 carciofi  
rosmarino  
alloro  
bacche di ginepro  
vino bianco.

### PREPARAZIONE

- 1 Preparare il soffritto, aggiungere l'anatra tagliata a tocchetti, far sbiancare la carne sfumare con il vino bianco  
insaporire con bacche di ginepro (una o due bacche), rosmarino e alloro  
salare e pepare  
far cuocere per quasi un'oretta, aggiungendo un pò d'acqua o brodo, nel caso si

asciugasse troppo

aggiungere i carciofi tagliati a listarelle e terminare la cottura (occorrerà circa un altro quarto d'ora)

nel caso si volesse eliminare un pò del gusto selvatico dell'anatra, a fine cottura si può spruzzare un pò di succo di limone.

facile e di effetto

sara