

SALSE E SUGHI

## Ragù d'anatra

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **70 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

---



Un ragù semplice da allestire ma che richiede una lunga cottura. Ottimo per condire un piatto di pappardelle o di tagliatelle fresche.

### INGREDIENTI

POLPA D'ANATRA 250 gr  
FEGATINI D'ANATRA 50 gr  
SEDANO tritato - 30 gr  
CAROTE tritato - 30 gr  
CIPOLLE tritato - 30 gr  
VINO ROSSO 100 ml  
BURRO 20 gr  
BRODO VEGETALE 200 ml  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
ALLORO 1 foglia  
ROSMARINO 1 rametto  
SALVIA 4 foglie  
TIMO 1 rametto  
PARMIGIANO REGGIANO 5 cucchiaini da tavola  
OLIO DI OLIVA 3 cucchiaini da tavola  
PEPE NERO IN GRANI 3  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola, fate rosolare il trito di carota, sedano e cipolla e lo spicchio d'aglio schiacciato in un fondo d'olio.



- 2 Quando il soffritto avrà sprigionato il suo profumo caratteristico e si sarà ben rosolato, aggiungete la polpa d'anatra tagliata a dadini.



- 3 Lasciate rosolare la carne fino a che non abbia cambiato colore.

Aggiungete, a questo punto, i fegatini d'anatra anch'essi tagliati a dadini e lasciateli cuocere insieme al resto della preparazione per circa 5 minuti.



- 4 Sfumate, quindi, con il vino, regolate di sale ed aromatizzate con alloro, pepe ed il misto d'erbe aromatiche tritate.





5 Bagnate il tutto con il brodo e lasciate cuocere per un'ora a fiamma bassa.

