

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù di anatra selvatica germano

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



E per il pranzo del 26 dicembre? Un bel piatto di tagliatelle fresche! La presenza della carne di germano rende questo ragù particolare e gustoso. La preparazione richiede comunque un minimo di dimestichezza nella gestione della selvaggina in cucina. Però le Tagliatelle al ragù di anatra selvatica germano vi faranno fare un figurone, provatele!

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr
GERMANO di circa 600 g - 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
CIPOLLE 1
ALLORO 1
CHIODI DI GAROFANO 2
BACCHE DI GINEPRO 2
ROSMARINO 1 rametto
VINO BIANCO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Spennate e fiammeggiate il germano.

In una casseruola mettete a rosolare le verdure, precedentemente mondate e tritate, mettete il germano con i chiodi di garofano, le bacche di ginepro, il rametto di rosmarino e le foglie d'alloro.



2 Sfumate con il vino bianco.



- 3** Lasciate cuocere il tutto per 45 minuti, aggiungendo di tanto in tanto qualche mestolo di brodo di carne.



- 4** Una volta cotto il germano, levatelo dalla casseruola e disossatelo. Tritate la carne di germato al coltello.

A parte, frullate o passate il fondo di cottura della carne.



- 5** Unitelo alla polpa di germano e lasciate insaporire il tutto per una decina di minuti aggiustando di sale e pepe.

Nel frattempo, lessate le tagliatelle, scolatele al dente e mantecatele con il sugo ottenuto.

Appena prima di servire, spolverate con parmigiano. Servite il piatto in tavola ancora fumante.