

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù di germano

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



La presenza della carne di germano nobilita e arricchisce questo primo piatto di tagliatelle. Il germano è l'anatra più cacciata in tutto il mondo proprio per le caratteristiche della sua carne, una carne molto più magra di quella dell'anatra comune e dal sapore molto simile a quella della selvaggina. La preparazione di questo ragù è consigliato a coloro che hanno già un po' di dimestichezza nella gestione della selvaggina in cucina.

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr
GERMANO (anatra selvatica) da 600 g - 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
CIPOLLE 1
ALLORO 1
ALLORO 1 foglia
CHIODI DI GAROFANO 2
BACCHE DI GINEPRO 2
ROSMARINO 1 rametto
VINO BIANCO 500 ml
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

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.