

PRIMI PIATTI

Tonnarelli al germano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

tonnarelli
germano
burro
vino bianco
passata di pomodoro
carota
sedano
cipolla
rosmarino
alloro
salvia
maggiorana
pepe bianco

PREPARAZIONE



2 Staccate i petti dall'anatra, tagliatela a pezzi e conservate i fegatini puliti ed il cuore.



3 Fate soffriggere con il burro le verdure e le erbe aromatiche, aggiungete anche i fegatini ed il cuore tritato.



4 Aggiungete i pezzi del germano.



5 Sfumate con il vino.



6 Aggiungete la passata e terminate la cottura.

Rimuovete i pezzi del volatile, passate il sugo, rimettetelo in padella e fatelo addensare leggermente.

Cuocete i tonnarelli al dente, saltateli in padella.



