

PRIMI PIATTI

# Bigoli con l'anara (anatra)

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Veneto*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## PER LA PASTA

450 g di farina  
3 uova (se possibile d'anatra)  
1 dl di latte  
30 g di burro  
sale.

## PER IL CONDIMENTO

1 anatra  
2 cipolle  
1 carota  
1 costa di sedano  
1 foglia d'alloro  
2 cucchiaini di olio d'oliva  
40 g di burro  
1 bicchiere di vino bianco secco  
parmigiano grattugiato a piacere  
sale e pepe.

# PREPARAZIONE

**1** Sulla spianatoia versate la farina, aggiungete gli altri ingredienti (il burro è necessario ammorbidirlo prima), lavorate fino ad ottenere un impasto liscio e sodo; da passare nel torchio per bigoli e una volta confezionati lasciateli riposare (asciugare) sopra un canovaccio infarinato.

Pulite a dovere l'anatra, fiammeggiandola per togliere le pelurie, asportate le interiora (da conservare in disparte, a bagno in acqua fredda), quindi mettetela a bagno in acqua salata (sale grosso), profumata con la cipolla (tagliata a metà), la carota, la costa di sedano e la foglia di alloro.

Quando l'acqua sobbolle, schiumate con la mestola forata, quindi lasciate bollire per almeno 2 ore.

Togliete l'anatra e il brodo passatelo al colino, conservandolo.

In una casseruola soffriggete nel burro e nell'olio la cipolla tritata, aggiungete le interiora pulite e tagliate a pezzetti, versate il vino e lasciate cuocere ed evaporare adagio; se necessario aggiungete goce di brodo. Regolate di sale e pepe e terminate la cottura.

Nel frattempo avete lessato i bigoli nel brodo di cottura d'anatra; scolati, disponeteli in una zuppiera capace, versate il sughetto e serviteli caldissimi, accompagnati dal parmigiano grattugiato.