

PRIMI PIATTI

Bigoli in salsa d'anatra

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

400 g di farina
50 g di burro
3 uova d'anatra
latte.

PREPARAZIONE

1 Preparete una pasta con la farina, le uova, il burro sciolto e il latte necessario per ottenere un impasto abbastanza consistente. Con il 'bigolaro' preparate i bigoli e lasciateli riposare su una spianatoia senza farli troppo seccare.

Pulite intanto le frattaglie, tagliatele a pezzetti e cuocetele in una padella facendole rosolare in burro e olio. Salate e portate a cottura. Versate il brodo d'anatra in una pentola.

Mettelo sul fuoco e quando avrà iniziato a bollire buttate i bigoli e lasciateli cuocere per qualche minuto. Quando saranno pronti scolateli e conditeli con il sugo.